Manuel d’utilisation et d’entretien
Français

Kenmore Elite®

Cuisinière à gaz à deux fours

P/N 318205252B (1105)
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario,
Canada M5B 2B8
www.sears.ca

Table des matières

Garantie sur appareil Kenmore Elite 2
Enregistrement de l'appareil 2
Emplacement de la plaque signalétique 2
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 3-5
Instructions de mise à la terre 6
Conversion au gaz propane 6
Caractéristiques de la cuisinière 7
Avant de régler les brûleurs 8
Réglage des brûleurs 9
Surface de cuisson 10
Avant l'utilisation du four 11
Fonctions des touches de la commande 12
Réglage de l'horloge 13-14
Préférences de l'utilisateur 15-16
Réglage de la commande du four 17-29
Nettoyage du four 30-32
Ajustement de la température du four 32
Entretien et nettoyage général 33-35
Avant d'appeler pour le service 36-37
Notes 38
Contrats de protection 39
Service Sears 40

Garantie sur appareil Kenmore Elite

Si le produit est installé, utilisé et entretenu selon toutes les instructions fournies et qu'il présente un problème relié à un défaut de fabrication ou à un vice de matériau au cours de l'année suivant la date d'achat, téléphonez au 1-800-4-MY-HOME^{MD} pour obtenir une réparation gratuite de l'appareil.

Pendant cinq ans à partir de la date d'achat, si la table de cuisson en vitrocéramique présente un défaut causé par un choc thermique ou que les éléments de surface sont défectueux, téléphonez au 1-800-4-MY-HOME^{MD} pour faire remplacer les pièces gratuitement. Après la première année, le client doit défrayer les coûts de la main-d'oeuvre pour l'installation.

Si cet appareil est utilisé à d'autres fins que l'usage familial privé, cette garantie est valide seulement pendant les 90 jours suivant la date d'achat.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication et les vices de matériau. Sears NE COUVRE PAS les frais liés:

1. Aux fissures de la table de cuisson en vitrocéramique qui ne résultent pas d'un choc thermique.
2. Aux taches et aux égratignures sur la table de cuisson en vitrocéramique qui sont apparues suite à un accident, à une utilisation non-conforme ou une maintenance non-conforme.
3. Aux articles consomptibles qui sont sujets à l'usure normale, incluant, sans en exclure d'autres, filtres, courroies, ampoules et sacs.
4. À la visite d'un réparateur venu expliquer comment installer, utiliser ou entretenir l'appareil.
5. À la visite d'un réparateur venu nettoyer ou entretenir l'appareil.
6. Aux dommages ou pannes causés par une installation, une utilisation ou un entretien non conformes aux instructions fournies avec ce produit.
7. Aux dommages ou aux pannes causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été conçu.
8. Aux dommages ou aux pannes causés par l'utilisation de détergents, de nettoyants, de produits chimiques ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans les instructions fournies avec cet appareil.
9. Aux dommages affectant les pièces ou les systèmes ou aux pannes causées par des modifications non autorisées de l'appareil.

Exonération de garanties implicites; limitations des recours

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation du produit comme décrit précédemment. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi. Sears ne peut être tenue responsable des dommages accessoires ou indirects. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages accessoires ou indirects, ni de restriction sur les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.

Cette garantie est valide seulement si ce produit est utilisé aux États-Unis ou au Canada.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 - Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Enregistrement de l'appareil

Écrire les numéros de modèle et de série de l'appareil aux endroits indiqués ci-dessous. Ces numéros sont inscrits sur la plaque signalétique qui se trouve sur une des moulures latérales et qui est visible lorsque la porte est ouverte.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Ceci vous permettra de vous référer à ces numéros si vous en avez besoin plus tard.

Emplacement de la plaque signalétique

Lisez attentivement ces instructions et conservez-les précieusement

Ce manuel donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut **ne pas** avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et peuvent ne pas illustrer exactement les caractéristiques de votre appareil. Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

Conservez ce manuel pour référence future.

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

⚠ AVERTISSEMENT Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT Si l'information contenue dans ce guide n'est pas suivie exactement, il pourrait en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, blessures ou même la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

- **N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou toute autre vapeur ou liquide inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.**
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
- **Ne mettez pas d'appareil en marche.**
- **Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.**
- **Allez immédiatement chez un voisin, appelez le fournisseur de gaz; suivez ses instructions.**
- **S'il est impossible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez le service des incendies.**
- **L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.**

⚠ AVERTISSEMENT

- **Toutes les cuisinières peuvent se renverser.**
- **Il peut en résulter des blessures.**
- **Installez les supports anti-renversements fournis avec l'appareil.**
- **Voyez les instructions d'installation.**

Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée par des supports anti-renversements, fournis avec la cuisinière. Pour vérifier si ces supports sont correctement installés, enlevez le panneau inférieur ou le tiroir et vérifiez si les supports sont bien engagés. Reportez-vous aux instructions d'installation pour connaître la bonne façon d'installer les supports.

- **Enlevez tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser la surface de cuisson. Détruisez les cartons et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. N'enlevez-pas la plaque portant les numéros de modèle et de série.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément, aux États-Unis, à la dernière édition de la norme ANSI Z223.1 du National Gas Code et à la dernière édition de la norme ANSI/NFPA No.70 du National Electrical Code ou, au Canada, aux normes canadiennes CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et à la norme CSA C22.1 du code d'électricité, partie 1 et aux codes locaux qui s'appliquent.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.
- **Sachez comment couper le gaz au compteur et couper le courant électrique de la surface de cuisson à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.**
- **Entretien par l'usager—Ne réparez pas ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil. Sears Pièces & Réparation est le service de réparation recommandé pour cet appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège-fils, ou toute autre pièce.**
- **Les rideaux d'air ou les hottes de cuisinières qui projettent un courant d'air descendant vers la table de cuisson, ne doivent pas être utilisés avec des appareils à gaz, sauf si la hotte et l'appareil ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.**

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez JAMAIS cet appareil électroménager comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. Si vous le faites, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait en résulter et l'appareil pourrait surchauffer.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT NE COUVREZ JAMAIS les évents, trous ou passages situés au bas du four ou ne recouvrez pas complètement une grille avec du papier d'aluminium. Ceci bloque la circulation de l'air dans le four et peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut conserver la chaleur ce qui peut causer un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil d'y monter ou de s'y appuyer. Ne laissez pas les enfants grimper sur l'appareil ou jouer à proximité. Le poids d'un enfant sur la porte du four ouverte peut faire basculer l'appareil, causant ainsi des blessures sérieuses ou autres dommages.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas les fours pour le rangement.

⚠ ATTENTION Ne rangez aucun article pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants peuvent se blesser sérieusement s'ils grimpent sur l'appareil pour accéder à des objets rangés dans une armoire au-dessus de l'appareil.

- **Rangement sur l'appareil—Ne rangez aucune matière inflammable sur la surface de cuisson ou près des brûleurs de surface.** Ceci inclut les papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, chiffons, aussi bien que les liquides inflammables. N'y laissez aucun produit explosif comme les contenants d'aérosol. Les produits inflammables peuvent exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.
- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans une pièce où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX BRÛLEURS NI AUX GRILLES OU AUX ZONES À PROXIMITÉ DES BRÛLEURS DE SURFACE.** Les brûleurs peuvent être très chauds même si les flammes ne sont pas visibles. Les zones près des brûleurs peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson et les surfaces qui sont orientées vers elle.
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou pendant lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec les surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez-les avec un couvercle ou du bicarbonate de soude ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **Restez près de l'appareil lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs—La vapeur de gants isolants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs ou la flamme. Ne vous servez pas d'un chiffon à la place d'un gant isolant.
- **Ne réchauffez pas des contenants s'ils n'ont pas été ouverts**—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.
- **Enlevez les portes de four d'un appareil remisé ou jeté.**

IMPORTANT—N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four. Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT Réglage de la flamme—Réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile. Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.

- **Sachez reconnaître quel bouton commande chacun des brûleurs.** Tournez le bouton à la position "ALLUMAGE" pour mettre les brûleurs en marche. **Assurez-vous que le brûleur est allumé puis réglez la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas la casserole.**
- **Réglez toujours le bouton tout d'abord à LITE pour allumer le brûleur.** Vérifiez que le brûleur est bien allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle n'excède pas le fond de l'ustensile de cuisine.
- **Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les autres brûleurs,** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversements causés par le contact involontaire avec un ustensile.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance**—Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Revêtements protecteurs—**N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes des brûleurs. L'utilisation de revêtement protecteur ou d'aluminium pourrait entraver la distribution de l'air et de la chaleur et gêner la combustion. Il pourrait aussi en résulter des blessures ou endommager la surface de cuisson.
- **Ustensiles vitrifiés—**En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser, avec la surface de cuisson, que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite ou autres ustensiles vitrifiés sans risquer qu'ils ne craquent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DU FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four—** Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se fait par la moulure centrale. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. De plus, ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Il risque de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des gants isolants et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec les gants isolants.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DU FOUR

- **Nettoyez régulièrement votre four pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation de la hotte et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Nettoyants/Aérosols**—Suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leur utilisation. Sachez que les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des brûlures.
- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Guide de l'utilisateur.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite et tout ustensile se trouvant dans le four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Ce joint d'étanchéité est essentiel à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- **N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyant commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.

⚠ ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans un autre pièce bien aérée.

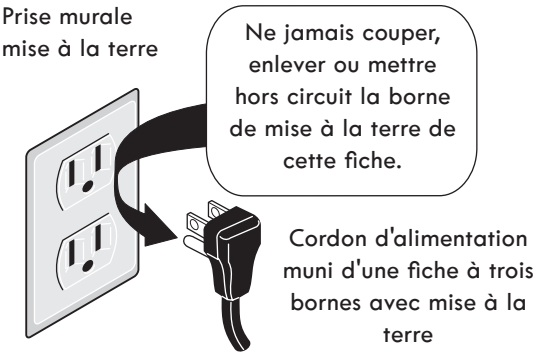
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

Instructions de mise à la terre

Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise murale pour fiches à deux broches est la seule disponible, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une autre prise murale pour fiches à trois broches correctement mise à la terre.

Référez-vous aux instructions d'installation **pour l'installation complète de votre surface de cuisson et pour sa mise à la terre.**


Prise murale mise à la terre
Ne jamais couper, enlever ou mettre hors circuit la borne de mise à la terre de cette fiche.
Cordon d'alimentation muni d'une fiche à trois bornes avec mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **NE PAS** couper ni enlever la broche de mise à la terre de cette fiche.

⚠ AVERTISSEMENT Évitez tout risque de feu ou de choc électrique. **NE PAS** utiliser de cordon prolongateur ni de fiche d'adaptation. Ne pas enlever la broche de mise à la terre du cordon électrique. Si cet avertissement n'est pas suivi, il pourrait en résulter de graves blessures, la mort ou un incendie.

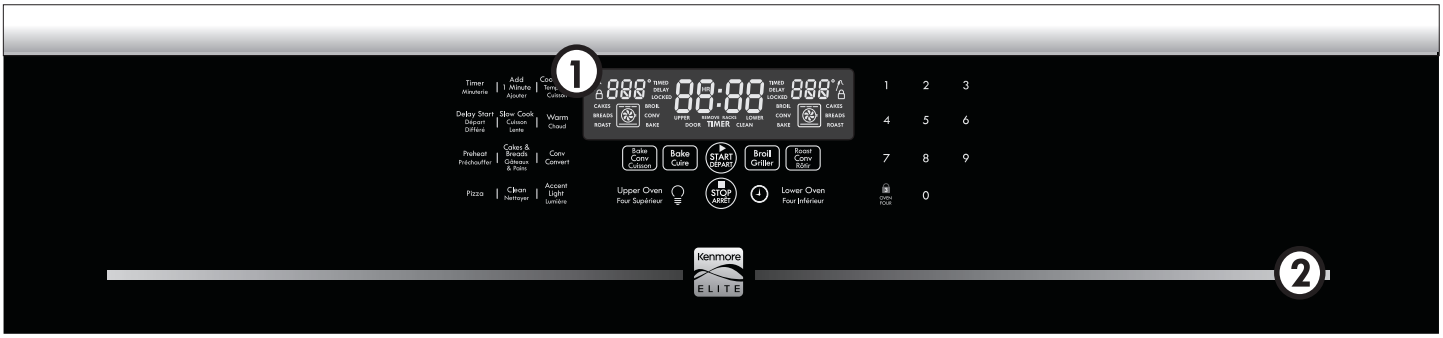
Conversion au gaz propane

Cet appareil peut fonctionner au gaz naturel ou au gaz propane. Il est expédié de l'usine pour fonctionner au gaz naturel.

Si vous désirez convertir votre surface de cuisson pour qu'elle fonctionne au gaz propane, utilisez les orifices fournis dans l'enveloppe portant l'inscription "POUR CONVERSION AU GAZ PROPANE" qui se trouve dans l'enveloppe de documents. Suivez les instructions d'installation se trouvant dans l'enveloppe.

⚠ ATTENTION Pour que toutes les additions, modifications ou conversions apportées à cet appareil soit conformes, elles doivent être effectuées par un centre de service agréé ou un distributeur autorisé.

Caractéristiques de la cuisinière

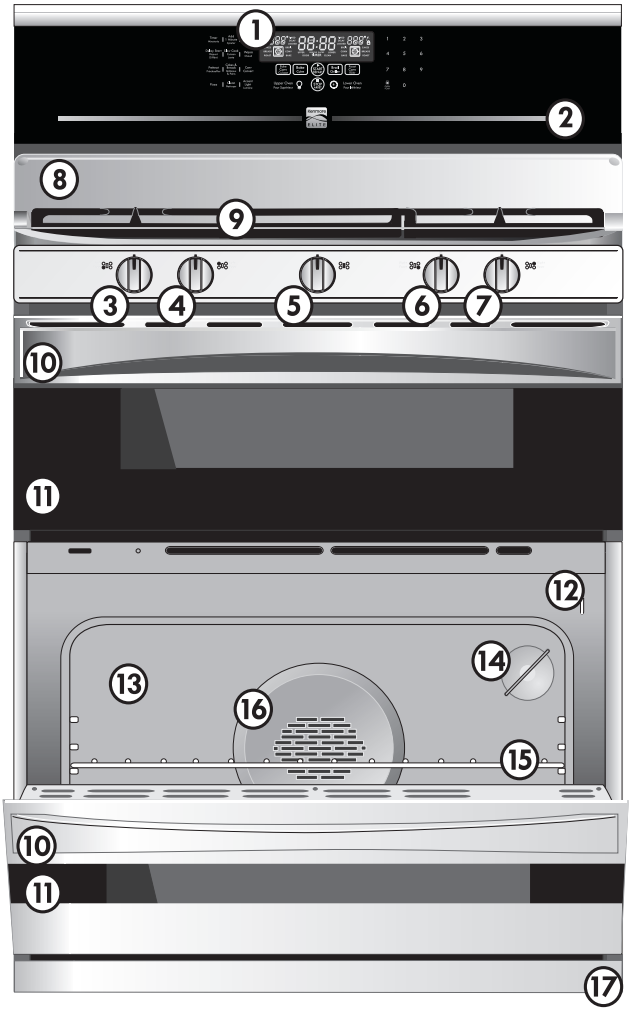


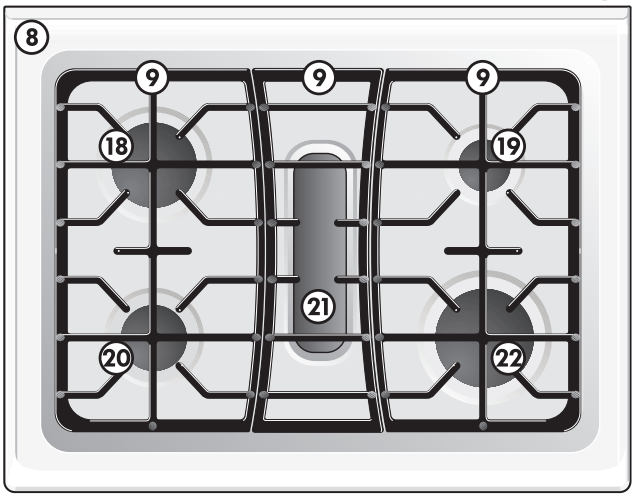
Votre cuisinière à gaz comprend:

1. Commande de four électronique munie d'une minuterie.
2. Bouton et obturateur du brûleur situé à l'avant à gauche.
3. Bouton et obturateur du brûleur situé à l'arrière à gauche.
4. Bouton et obturateur du brûleur ovale situé au centre.
5. Bouton et obturateur du brûleur situé à l'avant à droite.
6 Bouton et obturateur du brûleur situé à l'arrière à droite.
7. Surface de cuisson facile à nettoyer.
8. Grilles de brûleurs.
9. Poignée une pièce.
10. Porte de four en verre.
11. Moteur verrou de la porte du four inférieur
12. Four inférieur autonettoyant
13. Lumière du four
14. Grille de four ajustable en porcelaine
15. Couvercle du ventilateur convection du four inférieur
16. Moulure décorative inférieur

17. Brûleur de puissance 14,200 BTU
18. Brûleur de mijotage 5,000 BTU
19. Brûleur régulier 9,500 BTU
20. Brûleur ovale 9,500 BTU
21. Brûleur de puissance 18,200 BTU

NOTE: Les caractéristiques de votre appareil peuvent varier selon le modèle et la couleur.





Avant de régler les brûleurs

Emplacements des commandes des brûleurs de surface à gaz

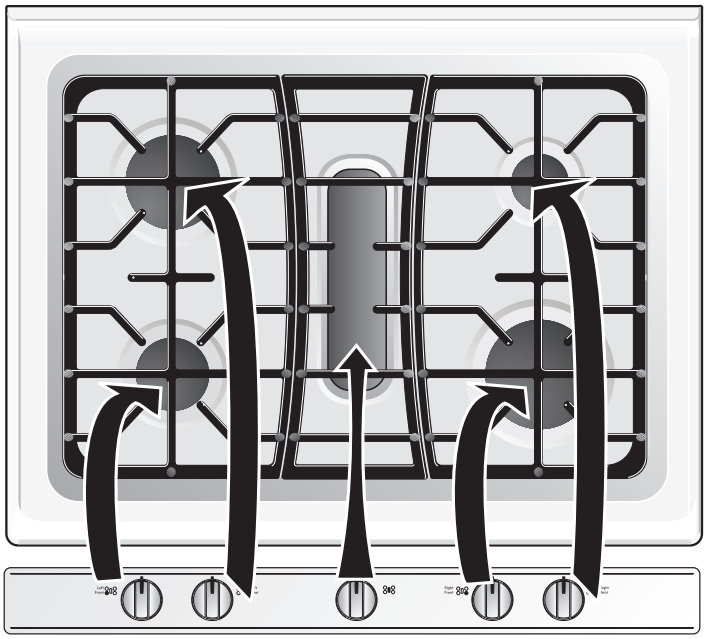
Votre appareil est équipé de brûleurs de puissances différentes (BTU). La faculté de cuire plus d'aliments plus rapidement augmente avec la puissance du brûleur.

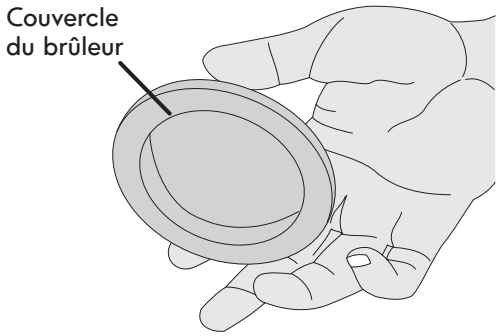
Le brûleur **MIJOTANT** est le plus petit des brûleurs. Il est plus souvent utilisé pour faire mijoter des sauces, etc. Il est localisé à l'arrière à droite sur la surface de cuisson.

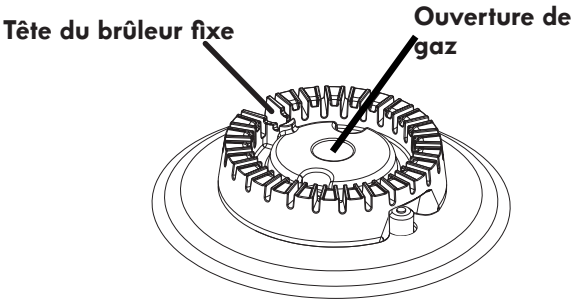
Les brûleurs **STANDARD** peuvent servir à presque tous les besoins. Ces brûleurs sont situés à l'avant à gauche et au centre.

Les brûleurs de **PUISSANCE** sont utilisés pour faire bouillir une grosse quantité de liquide rapidement ou lorsqu'il y a beaucoup de nourriture à préparer. Ils sont situés à l'avant à droite et à l'arrière à gauche sur la surface de cuisson.

Utilisez toujours les ustensiles en proportion de la quantité et du genre de nourriture à préparer. Sélectionnez le brûleur et la dimension de la flamme appropriés à l'ustensile. Ne permettez jamais à la flamme de dépasser autour de l'ustensile.







Mise en place des couvercles des brûleurs

Il est très important de s'assurer que tous les couvercles de brûleurs et les grilles soient installés correctement et à leurs emplacements désignés.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de la surface de cuisson.
2. Recyclez tous les matériaux d'emballage (si applicable).
3. Placez correctement les couvercles des brûleurs sur les têtes des brûleurs.
4. Déballez les grilles et placez les à leurs positions sur la table de cuisson.

Note: Les têtes de brûleurs sont fixes. N'essayez pas de les retirer.

IMPORTANT: NE PERMETTEZ PAS AUX DÉBORDEMENTS, À LA NOURRITURE, AUX NETTOYANTS OU À TOUT AUTRE MATÉRIEL D'ENTRER DANS L'ORIFICE DU GAZ. Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures NE FAITES PAS fonctionner les brûleurs sans les couvercles.

Réglage des brûleurs

⚠ATTENTION Ne placez pas de salière ni de poivrière en plastique ni de porte-cuillère ou d'emballage plastique sur le dessus de la surface de cuisson lorsqu'elle fonctionne. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Les gants isolants, chiffons ou cuillères en bois peuvent aussi prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme

Allumage manuel

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Pour ce faire, approchez une allumette de la tête du brûleur et tournez lentement la commande vers la position "ALLUMAGE". Tournez ensuite le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.

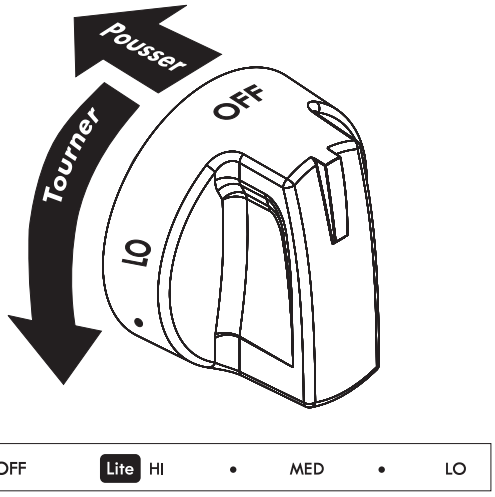


Figure 1

Figure 2

Régler les brûleurs de surface

1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en dehors de la position OFF (Figure 1).
3. Relâcher le bouton et tourner à la position Lite (allumage).
   Note: Tous les allumeurs électrique allumeront en même temps. Cependant, seul le brûleur que vous allumez s'allumera.
4. **Vérifiez visuellement si le brûleur est bien allumé.**
5. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton **dans le sens anti-horaire** entre la position HI et MED jusqu'à l'obtention de la dimension de la flamme voulue pour les deux anneaux de feu (figure 1). Ne laissez pas le bouton à la position "ALLUMAGE" lorsque vous faites la cuisson sinon l'allumeur électrique continuera d'émettre des déclics et son électrode risque d'être endommagée.

Dimension de la flamme

Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé et baissez le réglage pour terminer la cuisson. Suivez le tableau ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

*Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; gril dans poêle.
Flamme moyenne	Maintien d'une ébullition lente; épaississement des sauces, cuisson à la vapeur.
Flamme basse	Mijotage, pochage, continuation de la cuisson.

***Note: Ces réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.** La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. La flamme doit être transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Le cône doit être uniforme, aux contours précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orange.

Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute perd la chaleur et l'énergie et augmente les risques de brûlures.

Pour la grande friture, utilisez un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse n'est pas assez chaude, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunit rapidement et le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à un feu élevé une trop grande quantité à la fois, la nourriture risque de brunir ou de ne pas cuire correctement.

Surface de Cuisson

Choix des ustensiles de cuisson

Le fond des casseroles doit être plat. Vérifiez-le en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre la casserole et la règle (Figure 1). Soyez sûr de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine comme indiqué sur la figure 2.

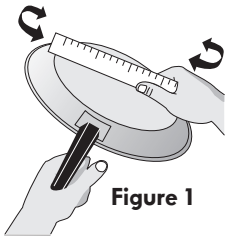
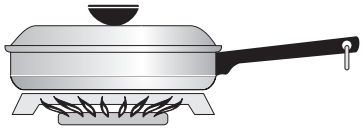


Figure 1

Note : La taille et le type d'ustensiles de cuisine utilisés influenceront les ajustements nécessaire pour de meilleurs résultats de cuisson.

Note : Toujours utiliser un ustensile pour son usage prévu. Suivre les instructions du fabricant. Certains ustensiles n'ont pas été fabriqués pour être utilisés dans le four ou sur la surface de cuisson.

BON



- Fond plat et côtés droits.
- Couvercle s'ajustant bien.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer la casserole; cette dernière est bien équilibrée.
- La grosseur de la casserole est en fonction de la quantité de nourriture à préparer et de la taille du brûleur.
- Fabriqué avec un matériau qui est un bon conducteur de la chaleur.
- Facile à nettoyer.

MAUVAIS

• Casseroles dont le fond est incurvé et déformé.

• La casserole dépasse l'extérieur du brûleur par plus de 25 mm (1 pouce).

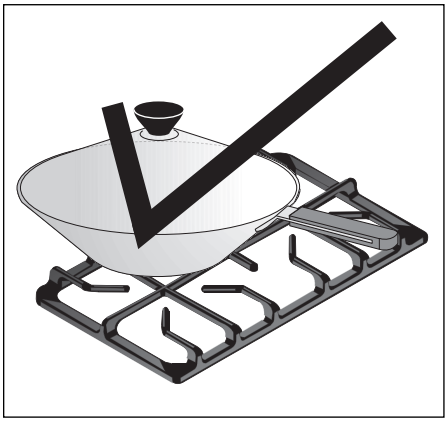
• Le poids élevé de la poignée fait basculer la casserole.

• La casserole est plus petite que le brûleur.

Figure 2

* Les casseroles de forme particulière comme les casseroles à homard, les woks à fond plat, les plaques chauffantes et les autocuiseurs peuvent être utilisées, mais elles doivent respecter les normes décrites ci-dessus.

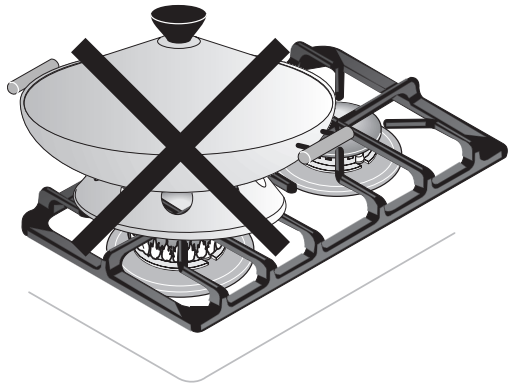
Utilisation d'un Wok



Les Woks à fond plat qui peuvent être utilisés sur votre appareil sont disponibles dans la plupart des magasins qui offrent des articles de cuisine ou dans les quincailleries. Les woks a fond rond (avec un anneau de soutien qui ne s'étend pas au delà de l'unité du brûleur) peuvent être aussi utilisé. L'anneau en métal a été conçu pour soutenir le wok de façon sécuritaire quand il est rempli avec de grandes quantités de liquides (Soupe) ou gras (friture).

Sous-plats métalliques : Ne pas utiliser de sous-plats métalliques. Le fond de la casserole doit être en contact direct avec la grille du brûleur.

N'UTILISEZ PAS un Wok s'il possède une base en métal qui dépasse à l'extérieur de la surface chauffante du foyer. L'élément de surface et la surface du foyer peuvent être endommagés, car cette base retient la chaleur.



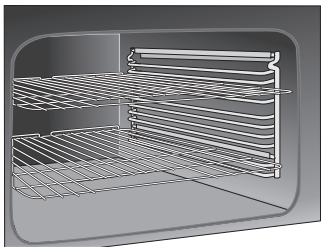
Avant l'utilisation du four

Emplacement de l'évent des fours

Position de l'évent

Un évent est situé **sur la moulure centrale**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson.

Installation des grilles

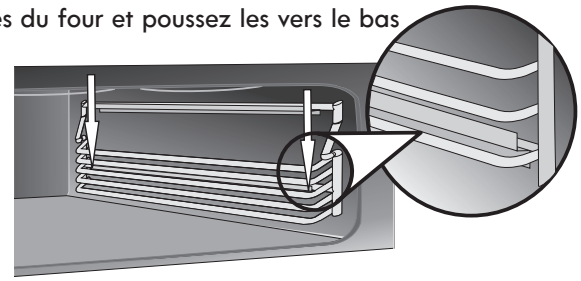


Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.

Pour remettre une grille en place, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

Installation des supports de grilles

Pour installer les supports de grilles, placez les supports de grilles sur les supports situés sur les côtés du four et poussez les vers le bas tel que montré dans l'illustration.

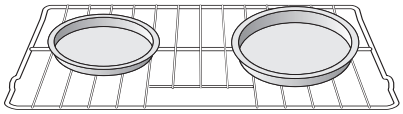


Pour enlever les supports de grilles, tirez vers le haut les supports de grilles afin de les libérer des supports.

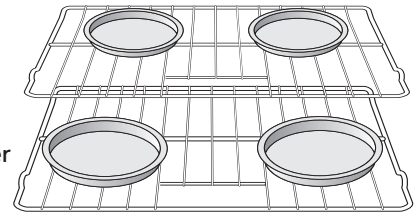
Circulation de l'air dans le four

Pour la cuisson sur une grille, placez cette dernière au centre du four et disposez les moules tel que montrés.

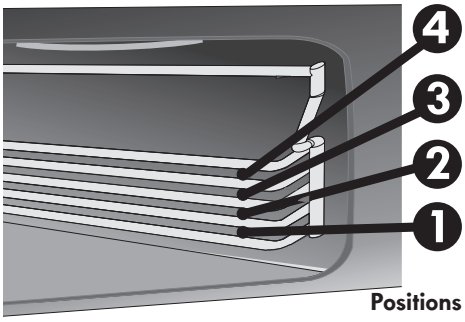
Pour une bonne circulation d'air, allouez 2" à 4" (5.1 à 10.2 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler et veillez à ce que les moules ne se touchent pas mutuellement, et qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou l'arrière du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.



Une grille



Plusieurs grilles (four inférieur)

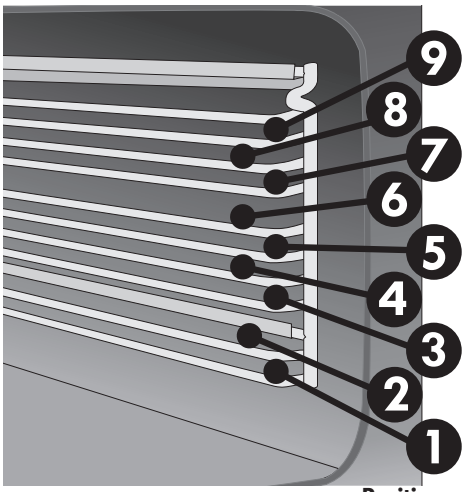


Four supérieur

Positions de grilles

Disposez les grilles et les supports

DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER).



Four inférieur

Positions des grilles

POSITIONS RECOMMANDÉS DES GRILLES POUR LA CUISSON AU FOUR

Aliment		Positions grilles	
		Four inférieur	**Four supérieur**
Grillage de la viande, volaille ou poisson		N/A	1 ou 2
Cuisson			
Pour cuire sur:	1 grille	3 ou 4	3
	2 grilles	3 & 8	N/A
Tarte gelée, gâteaux des anges, levure, pains, casseroles, morceaux de viande ou de volaille		1 or 2	1 or 2
Dinde, rôti ou jambon		1	N/A
Pizza		3 ou 4	3

Note: Utilisez des gants isolants pour manipuler la nourriture chaude.

Note: Il n'est pas recommandé de placer la nourriture dans le four avant que le cycle de préchauffage soit complété. Si la nourriture est placée dans le four avant la fin du cycle de préchauffage, il pourrait survenir des performances de cuisson insatisfaisantes ou la nourriture pourrait brûler.

Fonctions des touches de la commande

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser le four. Pour obtenir des résultats satisfaisants de votre four, il est important de bien connaître les fonctions du programmateur électronique décrites ci-dessous.

REMARQUE: Les illustrations et instructions contenues dans ce document réfèrent seulement à l'utilisation du four inférieur. Toutes ces instructions peuvent être appliquées au four du haut en sélectionnant la touche four supérieur plutôt que la touche four inférieur au début des étapes de réglage (excepté pour les fonctions de convection).

Touches de la commande du four

1. **Minuterie** - Règle et annule toutes les fonctions de la minuterie. La minuterie ne commence ni n'arrête la cuisson.
2. **1 Minute Ajouter** - Ajoute 1 minute au compte à rebours de la minuterie.
3. **Temps de cuisson** - Programme le temps de cuisson au four.
4. **Départ différé** - Utilisée pour programmer un temps différé pour la cuisson ou le nettoyage.
5. **Cuisson Lente** - Sélectionne le mode cuisson lente.
6. **Chaud** - Sélectionne le mode garder chaud.
7. **Préchauffer** - Sélectionne le mode préchauffage.
8. **Gâteaux et Pains** - Sélectionnent les modes de cuisson Gâteaux ou Pains.
9. **Conv Convert** - Convertit le mode de cuisson en mode de cuisson à convection.
10. **Pizza** - Sélectionne le mode pizza.
11. **Nettoyer** - Sélectionne le cycle de four autonettoyant.
12. **Lumière Accent -** Utilisée pour allumer et éteindre la lumière Accent.
13. **Cuisson à convection** - Sélectionne le mode de cuisson au four par convection.
14. **Cuire** - Sélectionne le mode de cuisson normale.
15. **DÉPART** - Démarre toutes les fonctions du four sauf, la lampe du four.
16. **Griller** - Sélectionne la cuisson au gril.
17. **Rôtissage à convection** - Sélectionne le mode de rôtissage par convection.
18. **Four supérieur** - Utilisée pour sélectionner le four supérieur.
19. **Lampe du four** - Allume et éteint la lampe du four.
20. **ARRÊT** - Annule toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf l'heure et la minuterie. Appuyez sur cette touche pour mettre fin à la cuisson.
21. **Horloge** - Utilisée pour régler l'heure.
22. **Four inférieur** - Utilisée pour sélectionner le four inférieur.
23. **Touches numériques 0 à 9—** Utilisées pour entrer la température et l'heure.
24. **Verrouillage du four -** Active et désactive la fonction verrouillage de la minuterie et de la porte four.

Valeurs minimales et maximales des touches

Chaque fonction du four possède des valeurs minimale et maximale pouvant être programmées. Ces valeurs sont représentées ci-dessous. Si vous avez des problèmes lors de la programmation d'un cycle, assurez-vous de ne pas entrer une valeur supérieure ou inférieure à celles indiquées dans ce tableau. Un signal sonore "ERREUR D'ENTRÉE" se fera entendre si la valeur n'est pas à l'intérieur de ces limites.

Mode	Temp. ou temps min.	Temp. ou temps max.
Préchauffer	170°F/77°C	550°F/288°C
Cuire	170°F/77°C	550°F/288°C
Griller	400°F/205°C	550°F/288°C
Minuterie	0:01 Min.	11:50 Hr./Min.
Nettoyer	2 heures	4 heures
Conv cuisson et Pizza	300°F/149°C	550°F/288°C
Conv Convert	300°F/149°C	550°F/288°C
Conv Rôtir	300°F/149°C	550°F/288°C
Cuisson lente	Lo (225°F/180°C)	Hi (225°F/180°C)
Temps de cuisson	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
Départ différé 12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
Départ différé 24 Hr.	0:00 Hr./Min.	23:59 Hr./Min.

Réglage de l'horloge

Réglage de l'horloge

La touche 🕘 est utilisée pour régler l'horloge. L'horloge peut être programmée pour fonctionner en mode 12 ou 24 heures; elle a cependant été programmée en usine pour fonctionner en mode 12 heures. Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou chaque fois qu'il est réalimenté après une interruption, l'écran clignote.

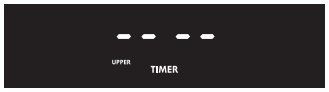
Appuyez sur STOP ARRÊT. L'écran arrête de clignoter.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Réglage de l'horloge (exemple 1:30)		
1. Appuyez sur 🕘. "**CLO**" apparaît (Fig. 1).	🕘	Fig. 1
2. Appuyez sur **1 3 0** pour régler l'heure à 1:30 (Fig. 2). Appuyez sur START DÉPART. L'horloge apparaît à l'écran (Fig. 3).	**1 3 0** START DÉPART	Fig. 2
Pour changer l'affichage en mode 12 heures ou 24 heures		Fig. 3
1. Appuyez et maintenez 🕘 pendant 7 secondes jusqu'à ce que "**12h**" ou "**24h**" apparaisse à l'écran.	🕘 pendant 7 secondes	Fig. 4
2. Appuyez sur Clean Nettoyer pour changer l'affichage de 12 à 24 heures. L'écran affiche soit "**12h**" (Fig. 4) ou "**24h**" (Fig. 5).	Clean Nettoyer	Fig. 5
3. Appuyez sur START DÉPART pour accepter le changement ou sur STOP ARRÊT pour l'annuler.	START DÉPART ou STOP ARRÊT	
4. Réajustez l'horloge à l'heure exacte comme décrit à la section **Réglage de l'horloge**. Veuillez noter que si le mode d'affichage 24 heures est sélectionné, l'horloge affiche l'heure de 0:00 à 23:59 heures.		

Réglage de l'horloge

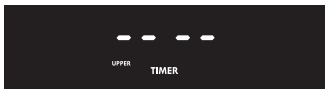
Cuisson continue ou arrêt automatique après 12 heures

Les touches Timer Minuterie et Clean Nettoyer contrôlent le mode cuisson continue ou l'arrêt automatique après 12 heures. L'appareil a la capacité de fonctionner en continu mais comme mesure d'économie d'énergie, le programmateur électronique du four a été programmé à l'usine pour couper automatiquement l'alimentation électrique après 11 heures et 59 minutes de fonctionnement continu.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Pour régler le programmateur pour une cuisson continue ou un arrêt automatique après 12 heures		
1. Appuyez et maintenez Timer Minuterie pendant 7 secondes (Fig. 1). **"12Hr OFF"** ou **"STAY On"** apparaît et un signal sonore se fait entendre (Fig 2 ou 3).	Timer Minuterie pendant 7 secondes	 Fig. 1
2. Appuyez sur Clean Nettoyer pour passer du mode arrêt automatique après 12 heures au mode de cuisson continue. Note: **"12Hr OFF"** (Fig. 2) apparaissant à l'écran indique que le programmateur est en mode **Économie d'énergie** et **"STAY On"** indique que le programmateur est en mode **Cuisson continue** (Fig. 3).	Clean Nettoyer	Fig. 2 Fig. 3
3. Appuyez sur START DÉPART pour accepter le changement (Fig. 4; l'écran affiche l'heure du jour) ou appuyez sur STOP ARRÊT pour annuler le changement.	START DÉPART ou STOP ARRÊT	Fig. 4

Minuterie

La touche Timer Set/Off contrôle la minuterie. Il s'agit d'une minuterie supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. Elle peut être utilisée en tout temps, quelle que soit la fonction de cuisson déjà engagée; elle peut être réglée pour n'importe quelle durée, Référez-vous à la section "Valeurs minimales et maximales des touches" pour les durées de temps.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Pour régler la minuterie (exemple 5 minutes)		
1. Appuyez sur Timer Minuterie (Fig. 5).	Timer Minuterie	 Fig. 5
2. Appuyez sur les touches numériques pour afficher le temps désiré (exemple **5**). Appuyez sur START DÉPART. La minuterie se met en marche. (Fig. 6). Note: Si vous n'appuyez pas sur START DÉPART dans les 30 secondes qui suivent, la minuterie revient à l'heure du jour.	**5** START DÉPART	Fig. 6
3. Une fois le temps écoulé, **"End"** apparaît et **"TIMER"** reste affiché à l'écran (Fig. 7). Trois signaux sonores se font entendre toutes les 7 secondes ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche Timer Minuterie.	Timer Minuterie	Fig. 7

Pour annuler le réglage de la minuterie avant que le temps soit écoulé

Appuyez sur Timer Minuterie. L'écran retourne à l'heure du jour.

Pour régler la fonction Ajout

La touche Add 1 Minute Ajouter est utilisée pour ajouter 1 minute. Lorsque la touche Add 1 Minute Ajouter est appuyée, 1 minute est ajoutée à la minuterie si cette fonction est déjà active. Si la fonction n'est pas active et que la touche Add 1 Minute Ajouter est appuyée, la minuterie s'active et un compte à rebours de 1 minute débute.

Préférences de l'utilisateur

Note: Les préférences de l'utilisateur sont des ajustement à la commande du four qui n'affectent pas les résultats de cuisson: le mode verrouillage du four, l'affichage de la température et le mode tableau de commande silencieux ou audible.

Verrouillage

La touche OVEN FOUR contrôle la fonction **Verrouillage**. Cette caractéristique verrouille la porte du four et empêche que ce dernier s'allume accidentellement. Cette caractéristique ne désactive pas l'horloge, la minuterie et l'interrupteur de la lampe du four. Les fours peuvent être verrouillés individuellement.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Pour activer le verrouillage 1. Appuyez sur Lower Oven Four Inférieur OU Upper Oven Four Supérieur. 2. Appuyez et maintenez la touche OVEN FOUR pendant 3 secondes. 3. Après 3 secondes, **"DOOR", "LOCKED"** clignotent et **"Loc"**, et **"UPPER"** apparaissent à l'écran (Fig. 1). Une fois la porte verrouillée **"DOOR"** et **"LOCKED"** arrêtent de clignoter et demeurent affichés à l'écran. Laissez 15 secondes pour que la porte se verrouille.	Lower Oven Four Inférieur OU Upper Oven Four Supérieur OVEN FOUR pendant 3 secondes	 Fig. 1
Pour réactiver la fonction normale du four 1. Appuyez sur Lower Oven Four Inférieur OU Upper Oven Four Supérieur. 2. Appuyez et maintenez la touche OVEN FOUR pendant 3 secondes. **"UPPER"** et **"LOC"** disparaissent. **"DOOR"** et **"LOCKED"** clignotent jusqu'à ce que la porte soit complètement déverrouillée. 3. Le four peut alors être utilisé. **Note:** Les fours peuvent être verrouillés individuellement, vous pouvez donc vous servir du four du bas lorsque celui du haut est verrouillé.	Lower Oven Four Inférieur OU Upper Oven Four Supérieur OVEN FOUR pendant 3 secondes	

Tableau de commande silencieux

Les touches Delay Start Départ Différé et Clean Nettoyer contrôlent la fonction **Tableau de commande silencieux**. Cette caractéristique permet d'empêcher les commandes d'émettre un signal sonore lorsqu'elles sont utilisées. Si vous le désirez, vous pouvez programmer les commandes pour qu'elles fonctionnent silencieusement ou pour entendre les signaux sonores.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Pour changer le tableau de commande pour qu'il soit silencieux 1. Appuyez et maintenez la touche Delay Start Départ Différé pendant 7 secondes (Fig. 2). Après 6 secondes, **"bEEP"** (On) apparaît à l'écran (Fig. 3). 2. Appuyez sur Clean Nettoyer pour passer du mode sonore (Fig. 3) au mode silencieux (Fig. 4). 3. Appuyez sur START DÉPART pour accepter le changement ou sur STOP ARRÊT pour l'annuler. **Note:** Le tableau de commande émettra un signal sonore à la fin d'un temps minuté et quand le four aura atteint la température programmée, même si le tableau de commande est en mode silencieux.	Delay Start Départ Différé pendant 7 secondes Clean Nettoyer START DÉPART OU STOP ARRÊT	 Fig. 2 Fig. 3 Fig. 4

Préférences de l'utilisateur

Affichage de la température — Fahrenheit ou Celsius

Les touches Broil Griller et Clean Nettoyer contrôlent l'affichage de la température. Le programmateur électronique peut être réglé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Votre appareil a été programmé en usine pour afficher la température en degrés Fahrenheit. Note: La température des deux fours sera convertie au même moment.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit		
1. Appuyez et maintenez la touche Broil Griller pendant 7 secondes. Un signal sonore, **"550"** apparaît, **"BROIL"** clignote à l'écran (Fig. 1). Après 7 secondes, un signal sonore se fait entendre et **"F"** (Fig. 2) ou **"C"** (Fig. 3) apparaît l'écran. Si **"F"** apparaît, le programmateur est réglé pour afficher la température en degrés Fahrenheit (Fig. 2). Si **"C"** apparaît, le programmateur est réglé pour afficher la température en degrés Celsius (Fig. 3).	Broil Griller for 7seconds	Fig. 1 Fig. 2 Fig. 3
2. Appuyez sur Clean Nettoyer pour changer entre l'affichage en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius.	Clean Nettoyer	
3. Appuyez sur START DÉPART pour accepter le changement ou sur STOP ARRÊT pour l'annuler.	START DÉPART or STOP ARRÊT	

Réglage de la lumière Accent

Votre appareil est muni d'une lumière décorative située sur la panneau de commande tactile. La caractéristique de la lumière Accent est que son intensité varie. Lorsqu'elle est mise en marche, son intensité augmente graduellement et lorsque la lumière est éteinte, son intensité diminue graduellement.

Lorsque lumière Accent est éteinte, elle est en mode automatique. Ce qui signifie que cette dernière est activée automatiquement lorsque la minuterie ou le four est mis en marche. La lumière s'éteint automatique lorsque les fonctions du four ne sont plus actives.

Lorsque la lumière Accent est en position Arrêt, elle peut être activée en appuyant sur Accent Light Lumière une fois. Lorsque la lumière Accent a été activé manuellement, elle demeurera allumée jusqu'à ce que la touche Accent Light Lumière soit appuyée de nouveau. L'intensité de la lumière Accent peut aussi être réglée.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Exemple - Pour régler l'intensité de la lumière Accent:		
1. Appuyez et maintenez Accent Light Lumière jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (environ 6 secondes)	Accent Light Lumière	Fig. 4
2. Le réglage par défaut de l'intensité **100** apparaît à l'écran (Fig. 1).		
3. Vous pouvez alors entrer l'intensité désirée compris entre **0** et **100** en utilisant les touches numériques. **0** (Fig. 2) éteindra la lumière Accent tandis que **100** est l'intensité la plus élevée.	Valeur entre **0** et **100**	Fig. 5
4. Appuyez sur START DÉPART pour conserver le réglage désiré de l'intensité.	START DÉPART	

Régler les lampes du four

Les lampes du four s'allument automatiquement lorsque la porte du four est ouverte. Appuyez sur pour ALLUMER et ÉTEINDRE les lampes du four lorsque la porte est fermée. Les ampoules des lampes du four inférieur se trouvent au fond de la cavité du four. Elles sont toutes deux recouvertes d'un protecteur en verre. **Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.**

Réglage de la commande du four

Régler le préchauffage

La touche Preheat / Préchauffer préchauffe le four à la température désirée. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la cuisson des plats en cocotte et les rôtis. La température est atteinte lorsque le signal sonore se fait entendre. Utilisez ce mode lorsque les recettes demandent un préchauffage du four. Le four peut être préchauffé à des températures allant de 170°F à 550°F (77°C À 288°C).

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Pour régler la température de préchauffage à 350°F		
1. Placez les grilles du four aux positions voulues.		Fig. 1
2. Appuyez sur Lower Oven / Four Inférieur.	Lower Oven / Four Inférieur	
3. Appuyez sur Preheat / Préchauffer. **"350"**, la température par défaut apparaît à l'écran (Fig. 1).	Preheat / Préchauffer	
4. Appuyez sur START / DÉPART. **"BAKE"** apparaît. **"PRE"** et la température actuelle à l'intérieur du four apparaissent à tour de rôle à l'écran jusqu'à ce que la température atteigne 350°F. Le brûleur de cuisson fonctionne et s'affiche à l'écran.	START / DÉPART	Fig. 2
		Fig. 3
Note: Lorsque le four a atteint la température désirée (exemple 350°), un signal sonore se fait entendre. Lorsque le four est prêt, **PLACEZ LA NOURRITURE DANS LE FOUR**. L'écran affiche **"350°"** (Fig. 4). L'appareil continue de fonctionner en mode cuisson.		
Appuyez sur STOP / ARRÊT lorsque la cuisson est complétée ou pour annuler le préchauffage.	STOP / ARRÊT	Fig. 4
		Fig. 5
Pour changer la température de préchauffage préréglée (exemple changer de 350 à 425°F)		
S'il est nécessaire de modifier la température de préchauffage lorsque la fonction préchauffage est déjà en marche.		Fig. 6
1. Appuyez sur Preheat / Préchauffer (Fig. 5).	Preheat / Préchauffer	
2. Entrez la nouvelle température désirée. Appuyez sur **4 2 5** (Fig. 6).	**4 2 5**	
3. Appuyez sur START / DÉPART. **"PRE"** s'affiche jusqu'à ce que la température atteigne 425°F (Fig 7). Lorsque la température a atteint **"425°"**un signal sonore se fait entendre.	START / DÉPART	Fig. 7
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur STOP / ARRÊT.	STOP / ARRÊT	

Réglage de la commande du four

Choses importantes à savoir avant de régler une fonction de cuisson de base

Cette appareil a été préréglé à l'usine pour que les fonctions **CUIRE, CUIRE À CONVECTION, GRILLER À CONVECTION, PRÉCHAUFFER, GÂTEAUX** ou **PAINS** affichent un réglage de la température par défaut de 350°F. Toutefois, si vous le désirez, le réglage par défaut peut être modifié en tout temps lors de la cuisson. Vous pouvez aussi ajouter un Temps de cuisson ou un Départ différé aux fonctions mentionnées plus haut.

Affichage de la température

Votre appareil est équipé d'un écran affichant la température. Lorsqu'un mode de cuisson est réglé, la température actuelle à l'intérieur du four s'affiche et augmente au fur et à mesure que le four préchauffe. Une fois la température préréglée atteinte, un signal sonore se fait entendre pour indiquer de placer la nourriture dans le four. Cette fonction est active avec les modes de cuisson suivants: cuisson, cuisson par convection, rôtissage par convection, gâteaux et pains. Note: La température la plus basse affichée est 100°F.

Régler la Cuisson

La touche Bake / Cuire contrôle le mode de cuisson normale. Si un préchauffage du four est nécessaire, référez-vous à la section Preheat / Préchauffer pour les instructions. Le four peut être programmé pour la cuisson à des températures allant de 170°F à 550°F (77°C à 288°C).

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Pour régler la température de cuisson à 350°F (exemple pour le four inférieur)		Fig. 1
1. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four.		
2. Appuyez sur Lower Oven / Four Inférieur.	Lower Oven / Four Inférieur	
3. Appuyez sur Bake / Cuire, **"350"** apparaît à l'écran (Fig. 1).	Bake / Cuire	
4. Appuyez sur START / DÉPART. La température actuelle à l'intérieur du four apparaît à l'écran (Fig. 2). Un signal sonore se fait entendre lorsque la température atteint 350°F.	START / DÉPART	Fig. 2
Appuyez sur STOP / ARRÊT pour arrêter ou annuler la cuisson en tout temps.	STOP / ARRÊT	Fig. 3
Pour changer la température de cuisson (exemple changer de 350° à 425°F)		
1. Si la température déjà programmée à 350°F doit être changée pour 425°F, appuyez sur Bake / Cuire.	Bake / Cuire	
2. Appuyez sur **4 2 5**. **"425°"** apparaît à l'écran (Fig. 3).	**4 2 5**	
3. Appuyez sur START / DÉPART. La température actuelle à l'intérieur du four apparaît à l'écran. Un signal sonore indique que le four a atteint "425°".	START / DÉPART	
Appuyez sur STOP / ARRÊT pour arrêter ou annuler la cuisson en tout temps.	STOP / ARRÊT	

Note: Si le four a récemment été utilisé et est encore chaud, il est probable que l'icône du brûleur de cuisson (petite ligne dans le carré) n'apparaisse pas tout de suite à l'écran.

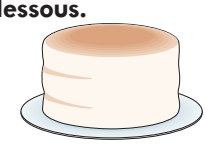
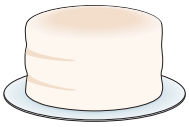
Réglage de la commande du four

Cuisson au four

Afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson, réchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une casserole.

Les durées et températures de cuisson nécessaires pour faire cuire une denrée au four peuvent varier légèrement par rapport aux temps requis avec votre ancienne cuisinière.

Tableau des problèmes de cuisson et les solutions

Problèmes de cuisson	Causes	Solutions
Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé.	• Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage.	• Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments.
	• Grille du four surchargée.	• Choisissez des tailles de moule qui laisseront dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule.
	• Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.	• Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.
Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous. 	• Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage.	• Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments.
	• Grille placée trop haut ou trop bas dans le four.	• Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson.
	• Four trop chaud.	• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.
Gâteaux pas assez cuits au centre.	• Four trop chaud.	• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu.
	• Taille de moule incorrecte.	• Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette.
	• Moule non centré dans le four.	• Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace tout autour.
Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale.	• La cuisinière n'est pas de niveau.	• Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau.
	• Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée.	• Veillez à conserver dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule.
	• Moule déformé.	• N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.
Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue. 	• Four pas assez chaud.	• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée.
	• Four surchargé.	• Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson.
	• La porte du four a été ouverte trop fréquemment	• N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimale de cuisson recommandée.

Réglage de la commande du four

Cuisson minutée

Les touches Bake / Cuire et Cook Time / Temps de Cuisson contrôlent la fonction Cuisson Minutée. Le programmateur éteint automatiquement le four au bout du temps de cuisson sélectionnée.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Pour régler le four pour qu'il commence la cuisson immédiatement et l'arrête automatiquement (exemple de cuisson à 350° pour 30 minutes)		Fig. 1
1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure juste.		
2. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four.		
3. Appuyez sur Lower Oven / Four Inférieur.	Lower Oven / Four Inférieur	Fig. 2
4. Appuyez sur Bake / Cuire (Fig. 1).	Bake / Cuire	
5. Appuyez sur START / DÉPART. La température actuelle à l'intérieur du four apparaît à l'écran (Fig. 2).	START / DÉPART	Fig. 3
6. Appuyez sur Cook Time / Temps de Cuisson (Fig. 3).	Cook Time / Temps de Cuisson	
7. Entrez le temps de cuisson désiré à l'aide des touches numériques **3 0** (Fig. 4).	**3 0**	Fig. 4
Note: La commande du four peut être réglée pour n'importe quel temps de cuisson entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.		
8. Appuyez sur START / DÉPART. L'heure du jour réapparaît à l'écran (Fig. 5).	START / DÉPART	Fig. 5
Note: Lorsque la fonction cuisson minutée est en marche, appuyez sur la touche Cook Time / Temps de Cuisson pour connaître le temps de cuisson restant. Une fois la cuisson débutée, un signal sonore se fait entendre lorsque la température désirée est atteinte.	Cook Time / Temps de Cuisson	Fig. 6
Appuyez sur STOP / ARRÊT lorsque vous voulez annuler la fonction de cuisson minutée ou lorsqu'elle est terminée.	STOP / ARRÊT	
Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé		
1. **"End"** et l'heure du jour apparaissent à l'écran et le four s'arrête automatiquement (Figure 6).		
2. Le programmateur émet 3 signaux sonores. Par la suite, il continue d'émettre des signaux sonores à toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche STOP / ARRÊT.	STOP / ARRÊT	

Réglage de la commande du four

Régler un Départ différé

Les touches Bake / Cuire, Cook Time / Temps de Cuisson et Delay Start / Départ Différé contrôlent la fonction **Départ Différé**. La commande du four **allume** et **éteint** le four à l'heure sélectionnée à l'avance.

Note: Si votre horloge est programmée pour un affichage de 12 heures, la fonction de départ différé de cuisson ne peut pas être programmée pour plus que 12 heures à l'avance. Pour programmer le départ différé entre 12-24 heures à l'avance, réglez l'affichage en mode 24 heures

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Régler le four pour qu'il démarre automatiquement une cuisson minutée (exemple: Cuire à 350°F pendant 30 minutes et débutant à 5:30)		Fig. 1
1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste.		
2. Placez les grilles du four et les plats à cuisiner dans le four.		
3. Press Lower Oven / Four Inférieur.	Lower Oven / Four Inférieur	Fig. 2
4. Appuyez sur Bake / Cuire (Fig. 1).	Bake / Cuire	
5. Appuyez sur START / DÉPART. La température actuelle à l'intérieur du four apparaît à l'écran (Fig. 2).	START / DÉPART	Fig. 3
6. Appuyez sur Cook Time / Temps de Cuisson (Fig. 3).	Cook Time / Temps de Cuisson	Fig. 4
7. Entrez le temps de cuisson désiré à l'aide des touches numériques **3 0** (Fig. 4). Note: La commande du four peut être réglée pour n'importe quel temps de cuisson situé entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.	**3 0**	Fig. 5
8. Appuyez sur START / DÉPART (Fig. 5).	START / DÉPART	
9. Appuyez sur Delay Start / Départ Différé (Fig. 6).	Delay Start / Départ Différé	Fig. 6
10. Entrez l'heure à laquelle vous voulez que la cuisson débute à l'aide des touches numériques **5 3 0** (Fig. 7).	**5 3 0**	Fig. 7
11. Appuyez sur START / DÉPART. L'heure actuelle apparaît (Fig. 8).	START / DÉPART	
12. À l'heure de départ programmée, l'icône du four apparaît et le four débute la cuisson à la température programmée.		
Appuyez sur STOP / ARRÊT lorsque vous voulez annuler la fonction de départ différé ou lorsqu'elle est terminée.	STOP / ARRÊT	Fig. 8
Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé		Fig. 9
1. **"End"** apparaît et le four arrête automatiquement. (Fig. 9).		
2. La commande du four émet 3 signaux sonores. Elle émet ensuite des signaux sonores à toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur STOP / ARRÊT.		

⚠ ATTENTION Les fonctions **Cuisson minutée** et **Départ Différé** doivent être utilisées prudemment. Elles peuvent être utilisées pour faire cuire de la viande salaisonnée ou congelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four plus de 1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés lorsque la cuisson est terminée.

Réglage de la commande du four

Cuisson au gril - Four supérieur seulement

La touche Broil Griller contrôle la fonction de cuisson au gril. Lors de cette méthode, la chaleur radiante provient directement de l'élément supérieur. La fonction cuisson au gril est préréglée à 550°F; toutefois, elle peut être ajustée à des températures allant de 400°F à 550°F.

La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de bien s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur provenant de l'élément supérieur. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle (Fig. 4). **NE COUVREZ PAS le couvercle de la lèchefrite avec du papier d'aluminium.** La graisse qui s'y accumule pourrait s'enflammer.

⚠ AVERTISSEMENT Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et annulez les commandes. Si le feu ne s'éteint pas, couvrez-le de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS D'EAU OU DE FARINE**. L'eau peut étendre le feu causé par la graisse et la farine risque d'exploser et d'occasionner des blessures.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN

Pour régler le four en mode de cuisson au gril à 550°F

1. Placez le couvercle sur la lèchefrite et déposez-y la viande. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle. **NE COUVREZ PAS le couvercle de la lèchefrite avec du papier d'aluminium.** La graisse qui s'y accumule pourrait s'enflammer.
2. Placez la grille du four à la position voulue et glissez-y la lèchefrite. Assurez-vous de bien placer la lèchefrite au centre, sous l'élément supérieur. **Assurez-vous que la porte du four est fermée lorsque vous utilisez le four en mode cuisson au gril**. Préchauffez le four pendant 5 minutes.
3. Appuyez sur Upper Oven / Four Supérieur. — Upper Oven / Four Supérieur
4. Appuyez sur Broil Griller (Fig. 1). — Broil Griller
5. Si une température plus basse est désirée (la température minimale de la cuisson au gril est de 400°F), appuyez sur les touches numériques désirées avant de continuer à l'étape 6.
6. Appuyez sur START DÉPART (Fig. 2). Le four commence à griller. — START DÉPART
7. Faites griller la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse; retournez-la et laissez-la griller de l'autre côté. Assaisonnez et servez. **Note:** Tirez toujours la grille du four jusqu'à sa position d'arrêt avant de tourner ou d'enlever la viande.
8. Appuyez sur STOP ARRÊT pour annuler la fonction ou lorsque la cuisson est terminée (Fig. 3). — STOP ARRÊT

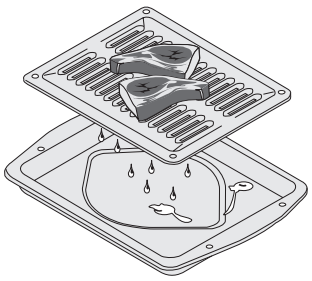
Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Temps de Grillage et Grille de rôtissage (si fournie)

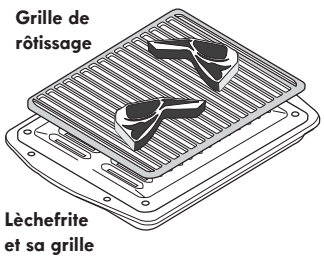
Utilisez le tableau suivant pour connaître le temps de grillage. Augmentez ou diminuez le temps de grillage, ainsi que la position de la grille du four pour obtenir le résultat désiré. Si la nourriture que vous grillez n'est pas dans la liste, suivez les instructions de votre recette et surveillez la cuisson. Utilisez la grille de cuisson pour les viandes et les steaks. Avant de placer la viande, assurez-vous de chauffer la grille de cuisson en utilisant le mode Gril de votre four pendant 10 minutes. Le temps de cuisson devrait être réduit de 1-2 minutes par côté lorsque vous utilisez la grille de cuisson. Placez la grille de cuisson sur le dessus de la lèchefrite et du couvercle pour les steaks et viandes (Fig. 5).



Fournies avec certains modèles - Fig. 4

Tableau de recommandations pour la cuisson au gril

Nourriture à griller	Position de la grille du four	Température	Temps de cuisson 1er côté	Temps de cuisson 2ième côté	Type de Cuisson
Steak 1" d'épais	7	550° F	6:00	4:00	Tartare
Steak 1" d'épais	7	550° F	7:00	5:00	Moyenne
Côtelettes (porc) 3/4" épais	7	550° F	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet - Avec os	8	450° F	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet - Désossé	7	450° F	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	7	500° F	13:00	n/a	Bien cuit
Crevettes	8	550° F	5:00	n/a	Bien cuit
Hamburger 1" épais	7	550° F	9:00	7:00	Moyenne
Hamburger 1" épais	8	550° F	10:00	8:00	Bien cuit



Fournies avec certains modèles - Fig. 5

Réglage de la commande du four

Régler les Catégories d'aliments

Les touches Roast Conv Rôtir (four inférieur seulement) et Cakes & Breads Gâteaux & Pains ont utilisées pour la cuisson de certains types d'aliments. Ces touches ont été conçues pour optimiser les performances de cuisson pour le type d'aliment sélectionné.

La touche Roast Conv Rôtir combine un cycle de cuisson avec un ventilateur de convection et un élément pour rôtir la viande et la volaille. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour le rôtissage de la viande et la volaille. L'air chaud circule tout autour de la nourriture sellant le jus et saveur. La nourriture est croustillante à l'extérieur tout en étant juteuse à l'intérieur. NE COUVREZ PAS la nourriture lors du grillage.
La touche **Gâteaux** active un préchauffage très doux qui donne plus de volume aux gâteaux et procure aux aliments délicats une cuisson plus égale.
La touche **Pains** ajoute un préchauffage au cycle de cuisson qui chauffe le four de haut en bas, ce qui donne aux aliments une couleur et une cuisson égale.
La touche **Pizza** permet de choisir entre la fonction pizza surgelée (Fro, 425°F) et la fonction pizza fraîche (Frh, 400°F). Suivez toujours les instructions de préchauffage et de cuisson sur l'emballage. Appuyez sur **Pizza** pour passer d'un réglage à l'autre. Si nécessaire, une température différente de celle pré-régler peut aussi être programmée. Certaines pizzas fraîches demandent quelques minutes de grillage après la cuisson cette étape ne fait pas partie de la fonction Pizza. Lorsque la fonction est utilisée dans le four inférieur, le ventilateur convection est activé et affiché à l'écran afin d'aider la cuisson sur plusieurs grilles. **Note**: Le four supérieur préchauffe plus rapidement que le four inférieur.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Exemple - Pour régler la fonction rôtissage à convection à 375°F		
1. Placez les grilles du four aux positions voulues.		
2. Appuyez sur Lower Oven Four Inférieur.	Lower Oven Four Inférieur	
2. Appuyez sur Roast Conv Rôtir (Fig. 1).	Roast Conv Rôtir	
3. Entrez la température de rôtissage désirée en appuyant sur **3 7 5**.	**3 7 5**	
4. Appuyez sur START DÉPART (Fig. 2). La température actuelle du four s'affiche. Après 6 minutes, l'élément de convection et le ventilateur démarrent.	START DÉPART	
Appuyez sur STOP ARRÊT pour arrêter la cuisson en tout temps.	STOP ARRÊT	

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Exemple - Pour régler une fonction Gâteaux ou Pains

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur Lower Oven Four Inférieur.
3. Pour Gâteaux, appuyez sur Cakes & Breads Gâteaux & Pains jusqu'à ce que **CAKES** apparaisse (Fig. 3).
   Pour Pains, appuyez sur Cakes & Breads Gâteaux & Pains jusqu'à ce que **BREADS** apparaisse (Fig. 4)
4. Appuyez sur START DÉPART

Appuyez sur STOP ARRÊT pour annuler la fonction **Cakes** ou **Breads** en tout temps.

Nourriture recommandée pour chaque catégorie d'aliments	**Rôtir Conv**	**Gâteaux**	**Pains**	**Pizza**
	Viande Volaille	Gâteaux, Brownies Tartes (fraîches & gelées) Crèmes brûlées Gâteaux au fromage	Pains, Croissants Biscuits Muffins Pain de maïs	Pizza fraîche Pizza gelée (Suivre les instructions de cuisson sur la boîte)

Instructions pour la grille de convection (si fournie)

Lorsque vous préparez les viandes pour le rôtissage par convection, utilisez la lèchefrite et son couvercle avec la grille de convection. La lèchefrite ramassera les matières grasses et le couvercle de la lèchefrite empêchera les éclaboussures de graisse. La grille de convection permet à l'air chaud de circuler autour de la nourriture.

⚠ AVERTISSEMENT Pour empêcher la nourriture d'entrer en contact avec l'élément gril et prévenir les éclaboussures de graisse, **N'utilisez pas** la grille convection lorsque vous faites de la cuisson au gril.

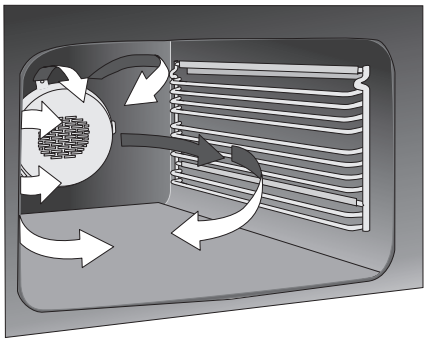
1. Placez la grille du four à la première ou deuxième position (à partir du bas). L'air chaud circule sous la nourriture permettant une cuisson uniforme et aidant la nourriture à brunir. Assurez-vous que la grille convection est placée de façon sécuritaire sur le couvercle de la lèchefrite. N'UTILISEZ PAS la lèchefrite sans son couvercle. NE COUVREZ PAS la lèchefrite de papier d'aluminium.
2. Placez la nourriture (le côté gras vers le haut) sur la grille de convection.
3. Placez la lèchefrite sur la grille du four.

Réglage de la commande du four

Cuisson par convection - Four inférieur seulement

La touche Bake Conv Cuisson contrôle la cuisson par convection. En mode convection, le four peut être programmé à des températures allant de 300°F (149°C) à 550°F (288°C).

Le mode Cuisson par convection utilise un ventilateur qui fait circuler la chaleur afin d'obtenir une température égale et continue à l'intérieur du four (Fig. 1). Cette distribution de la chaleur permet de faire cuire et de faire dorer les aliments de façon homogène et plus rapidement. Ce mode de cuisson permet aussi d'avoir de meilleurs résultats de cuisson lors de l'utilisation de 2 ou 3 grilles en même temps. Les pains et les pâtes dorent de façon plus homogène. La cuisson par convection cuit la plupart des aliments plus rapidement et de manière plus homogène que la cuisson conventionnelle.



Circulation d'air durant la Cuisson par Convection - Fig. 1

Instructions générales pour la cuisson par convection

1. Lors de l'utilisation de la cuisson par convection, diminuez vos durées normales de cuisson comme il est indiqué dans la table. Réglez la durée de cuisson selon le degré souhaité. Les réductions de durée varient selon la quantité et le type d'aliment à cuire. Les gâteaux secs et biscuits doivent être cuits sur des tôles à biscuits sans côtés ou avec des côtés très bas, pour permettre à l'air chaud de circuler tout autour d'eux. Les aliments cuits sur des ustensiles avec un fini de couleur foncée vont cuire plus rapidement.
2. Le préchauffage n'est pas nécessaire lors de la cuisson de plats mijotés en utilisant la convection.
3. Lors de la cuisson avec convection sur une seule grille, placez la grille du four à la position 2 ou 3. Pour une cuisson sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions 2 et 4.

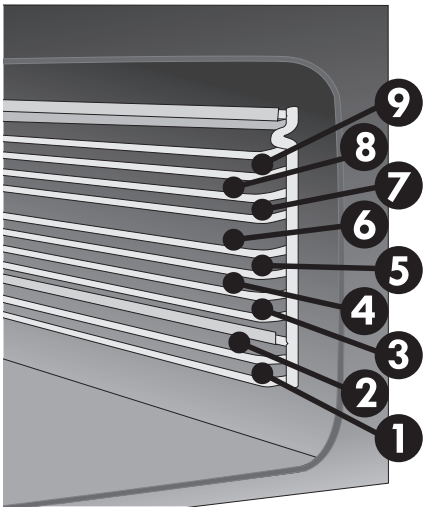


Fig. 2

Avantages de la cuisson par convection:

—Possibilité de cuisson sur plusieurs grilles.
—Certains aliments cuisent jusqu'à 30% plus rapidement.
—Aucuns ustensiles ni plats spéciaux ne sont nécessaires.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Pour régler la température d'une cuisson par convection à 350°F		
		Fig. 3
1. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four.		
2. Appuyez sur Lower Oven Four Inférieur.	Lower Oven Four Inférieur	
2. Appuyez sur Bake Conv Cuisson (Fig. 3).	Bake Conv Cuisson	
4. Appuyez sur START DÉPART. La température actuelle à l'intérieur du four apparaît à l'écran (Fig. 4).Un signal sonore se fait entendre lorsque le four atteint la température programmée.	START DÉPART	
		Fig. 4
Note: Le ventilateur et l'élément de convection se mettent en marche après environ 6 minutes (Fig. 6).		
		Fig. 5
Appuyez sur STOP ARRÊT pour arrêter ou pour annuler la cuisson par convection à tout moment.	STOP ARRÊT	

Réglage de la commande du four

Fonction "Conv. Convert" (conversion en mode cuisson par convection) - Four inférieur seulement

La touche Conv Convert est utilisée pour convertir automatiquement une recette pour la cuisson standard en cuisson par convection. Lorsque cette fonction est utilisée de façon adéquate, elle affiche à l'écran la température (réduite) de conversion.
Une **Cuisson minutée** ou un **Départ différé** peut être ajouté.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN

Pour régler la fonction "Convection Convert" pour que le programmateur ajuste la température automatiquement (exemple: Changer une température de cuisson régulière 350° à une température de cuisson par convection)

Fig. 1

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four.
2. Appuyez sur Lower Oven Four Inférieur. — Lower Oven / Four Inférieur
3. Appuyez sur Bake Conv Cuisson (Fig. 1). Si une **cuisson minutée** ou un **Départ différée** est désiré, entrez les temps maintenant. — Bake / Conv / Cuisson

Fig. 2

4. Appuyez sur Conv Convert. **"CONV BAKE"** et l'ajustement de la température apparaisse brièvement à l'écran (dans ce cas ci: 325°F). Un signal sonore se fait entendre lorsque la température ajustée est atteinte. — Conv / Convert

Fig. 3

Fig. 4

Note: Lorsque cette fonction est utilisée avec une **cuisson minutée** ou un **départ différé,** l'écran affiche **"CF"** (pour **C**heck **F**ood) lorsque le temps de cuisson est écoulé à 75% (voir Figure 3). À ce moment le programmateur émet 3 longs signaux sonores à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Il est donc recommandé, à ce moment, de vérifier la cuisson pour s'assurer de ne pas trop cuire les aliments. Une fois le temps de cuisson dépassé, le programmateur affiche "End" et 3 longs signaux sonores se font entendre jusqu'à ce que vous appuyiez sur STOP ARRÊT (Fig. 4). — STOP ARRÊT

L'icône du four montrant un ventilateur en rotation s'affiche. Cet icône indique lorsque le ventilateur est en fonction

Appuyez sur STOP ARRÊT pour annuler la cuisson en tout temps. — STOP ARRÊT

Note: La durée minimale de cuisson pouvant utiliser la fonction Convection Convert lors d'une **Cuisson minutée** ou d'un **Départ différé** est de 20 minutes.

Réglage de la commande du four

Régler la fonction cuisson lente

La touche Slow Cook Cuisson Lente contrôle la fonction Cuisson Lente. Cette fonction est utilisée pour cuire la nourriture plus lentement, à des températures plus basses. Ce mode de cuisson ressemble à celui des mijoteuses ou des cocottes mijoteuses. La fonction Cuisson Lente est idéale pour le rôtissage du bœuf, du porc et de la volaille. Les aliments cuits selon ce mode deviennent foncés mais ne brûlent pas. C'est normal.

Il y a deux réglages disponibles, haut (**Hi**) ou bas (**Lo**). Le réglage bas (**Lo**) est utilisé pour la cuisson d'aliments nécessitant une durée de cuisson entre 8 et 9 heures. Le réglage haut (**Hi**) est utilisé pour la cuisson d'aliments demandant une durée de cuisson entre 4 et 5 heures Le temps maximal pour cette fonction est de 12 heures à moins que le programmateur ait été réglé en mode de **Cuisson continue**. Ce mode de cuisson peut être aussi utilisé avec une **Cuisson Minutée** ou avec un **Départ Différé**.

Voici une liste de trucs pour la préparation et la cuisson, afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles lors d'une cuisson lente:

- Décongelez complètement tous les aliments avant de commencer la cuisson en mode de **Cuisson Lente**.
- Lorsqu'une seule grille est utilisée, placez-la à la position 2 ou 3 à partir du haut.
- Lorsque plusieurs plats sont utilisés en même temps, placez les grilles de façon à les adapter aux aliments devant être préparés.
- N'ouvrez pas la porte souvent ou ne la laissez pas ouverte lorsque vous vérifiez la nourriture. Si la chaleur s'échappe du four, le **temps de cuisson** devra être allongé.
- Couvrez la nourriture afin de conserver son humidité ou utilisez un couvercle lâche ou avec des ouvertures pour permettre à la nourriture de brunir ou de devenir croustillante.
- Le temps de cuisson varie dépendant du poids, de la quantité de gras, des os et de la forme de la viande.
- Utilisez la température recommandée de la recette ainsi qu'un thermomètre de cuisson pour déterminer la fin de la cuisson.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire lorsque vous utilisez le mode Cuisson Lente.
- Ajoutez crème ou sauce au fromage pendant la dernière heure de cuisson.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Pour régler le four pour une Cuisson Lente		
1. Place the food in the oven.		
2. Appuyez sur Lower Oven Four Inférieur.	Lower Oven Four Inférieur	
3. Appuyez sur Slow Cook Cuisson Lente. **"SLO"** et **"Hi"** apparaissent l'écran (Fig 1).	Slow Cook Cuisson Lente	Fig. 1
4. Si un réglage à Lo est désiré, appuyez sur Slow Cook Cuisson Lente une deuxième fois, **"Lo"** apparaît à l'écran (Fig. 2).	Slow Cook Cuisson Lente	Fig. 2
5. Appuyez sur START DÉPART. La fonction cuisson lente est activée (Fig. 3).	START DÉPART	Fig. 3
6. Si désiré, la commande du four peut être réglée à ce moment pour une **Cuisson Minutée** ou pour un **Départ Différé**.		
7. Pour annuler la fonction **Cuisson Lente**, appuyez sur STOP ARRÊT à tout moment.	STOP ARRÊT	

Réglage de la commande du four

La fonction Chaud

La touche Warm Chaud contrôle la fonction **Chaud**. Elle maintient la température du four à 170°F. La fonction **Chaud** conserve les aliments déjà cuits ou chauds à une température idéale pour les servir pendant un maximum de 3 heures après la cuisson. Après 3 heures de fonctionnement, la fonction **Chaud** s'éteint d'elle-même. La fonction **Chaud** peut être utilisée seule ou après les fonctions suivantes: Cuisson, cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson lente, gâteaux, pains, pizza.

Si vous désirez que votre four entre en mode **Chaud** automatiquement après la cuisson, la fonction **Chaud** peut être aussi utilisée avec les modes de CUISSON MINUTÉE et de DÉPART DIFFÉRÉ. La commande du four entre en mode **Chaud** lorsque la cuisson minutée ou le départ différé est terminé.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Pour régler la fonction Chaud		Fig. 1
1. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four.		
2. Appuyez sur Lower Oven Four Inférieur.	Lower Oven Four Inférieur	
3. Appuyez sur Warm Chaud. **"HLd"** apparaît à l'écran (Fig. 1).	Warm Chaud	Fig. 2
Note: Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes, la fonction Chaud s'annule.		
4. Appuyez sur START DÉPART. **"HLd"** reste affiché. L'icône du four apparaît à l'écran (Fig. 2).	START DÉPART	Fig. 3
5. Pour annuler la fonction Garder Chaud appuyez sur STOP ARRÊT en tout temps.	STOP ARRÊT	
Note: La fonction Garder Chaud s'éteint automatiquement après 3 heures de fonctionnement.		Fig. 4
Pour régler la fonction Chaud pour qu'elle démarre automatiquement		Fig. 5
1. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four. Programmez votre four pour une **Cuisson Minutée** ou un **Départ Différé**.		
2. Appuyez sur Warm Chaud. **"HLd"** apparaît à l'écran (Fig. 3).	Warm Chaud	
Note: Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes, la fonction de **Chaud** s'annule.		
3. Appuyez sur START DÉPART. **"UPPER"** et **"WARM"** arrêtent de clignoter et demeurent affichés à l'écran. La température réglée apparaît à l'écran (Fig. 4).	START DÉPART	
4. Lorsque la cuisson est terminée, la fonction **Chaud** démarre automatiquement (Fig. 5).		
Note: La fonction **Chaud** s'éteint automatiquement après 3 heures de fonctionnement.		
Appuyez sur STOP ARRÊT à tout moment annule toutes les opérations de cuisson préalablement programmées.	STOP ARRÊT	

Réglage de la commande du four

Fonction Sabbat (à utiliser le jour du sabbat juif & pendant les autres fêtes)

Les touches Cook Time / Temps de Cuisson et Delay Start / Départ Différé contrôlent la fonction Sabbat. La fonction Sabbat peut être utilisée seulement avec la touche Bake / Cuire. Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four après avoir activé la fonction Sabbat (l'ajustement de la température du four peut être fait seulement lors des fêtes juives), toutefois l'écran n'affiche plus les ajustements et active le mode silencieux lors de l'ajustement de la température. Lorsque le four est réglé pour une cuisson avec la fonction Sabbat en opération, le four va fonctionner continuellement jusqu'à ce qu'il soit annulé. La fonction Sabbat passera outre le mode Arrêt automatique après 12-heures préprogrammé à l'usine. Si la lumière du four doit être allumée durant le jour du sabbat, appuyez sur avant d'activer la fonction Sabbat. Si la lumière du four est allumée et que la fonction Sabbat est active, cette dernière restera allumée jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée. Si la lumière du four doit rester éteinte, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbat. **NOTES IMPORTANTES:** Il n'est pas conseillé d'essayer d'activer d'autres fonctions que **CUISSON** lorsque la fonction Sabbat est active. Les SEULES touches pouvant être activée lorsque la fonction Sabbat est active sont les suivantes: **0** à **9**, Bake / Cuire, Lower Oven, Upper Oven, START / DÉPART & STOP / ARRÊT. **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** resteront inactives si la fonction Sabbat est adéquatement activée.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN

Pour régler le four pour qu'il commence la cuisson immédiatement & activer la fonction Sabbat (exemple: pour cuire à 350°F)

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure juste.
2. Placez les plats à cuisiner dans le four.
3. Appuyez sur Lower Oven / Four Inférieur. Appuyez sur Bake / Cuire (Fig. 1). — Lower Oven / Four Inférieur, Bake / Cuire
4. Appuyez sur START / DÉPART. La température actuelle à l'intérieur du four apparaît à l'écran (Fig. 2). — START / DÉPART

Fig. 1

Fig. 2

5. Si vous désirez régler le programmateur pour une **Cuisson Minutée** ou un **Départ Différé** faites le maintenant. Sinon, continuez à l'étape 6. Référez-vous à la section **Cuisson Minutée** / **Départ Différé** pour les instructions complètes. Rappelez-vous que le four s'éteindra lorsque la **Cuisson Minutée** ou le **Départ Différé** sera terminé. Le four ne pourra donc pas être utilisé à nouveau durant le jour du Sabbat /Fêtes juives. Le départ différé le plus éloigné pouvant être programmé est à 11 heures & 59 minutes.
6. Le four s'allume et commence à chauffer. Si vous voulez que les deux fours soient allumés pendant le Sabbat, réglez les deux fours maintenant. Si vous voulez utiliser un seul four, passez à l'étape *7.*
7. Appuyez et maintenez les touches Cook Time / Temps de Cuisson et Delay Start / Départ Différé pendant 3 secondes. **"SAb"** apparaît (Fig. 3). Une fois que SAb apparaît à l'écran, le programmateur arrête d'émettre des signaux sonores lorsque les touches sont appuyées et d'afficher les changements futurs. Le four est alors correctement réglé en mode Sabbat. — Cook Time / Temps de Cuisson et Delay Start / Départ Différé

Fig. 3

Note: Vous pouvez modifier la température lorsque le four est en marche en sélectionnant le four dont vous voulez modifié la température en appuyant sur Lower Oven, Upper Oven puis sur Bake / Cuire et sur les touches numériques de la température que vous désirez (exemple si vous voulez 425°C) appuyez ensuite sur START / DÉPART **deux fois** (durant les Fêtes juives seulement). Rappelez-vous que le **programmateur n'émet pas de signaux sonores lorsqu'une touche est appuyée et que l'écran n'affiche plus les changements** une fois que la fonction Sabbat est active

9. Le four peut être ÉTEINT en tout temps en appuyant sur STOP / ARRÊT ceci éteint le four seulement). Pour désactiver la fonction Sabbat appuyez et maintenez simultanément sur Cook Time et Delay Start pendant au moins 3 secondes. Ceci éteint aussi le four. **SAb** disparaît de l'écran.

Lorsqu'une panne ou une interruption de courant survient, le four s'éteint. Lorsque le courant revient le four ne se rallume pas automatiquement. Le programmateur est toujours en fonction Sabbat. La nourriture peut alors être retirée du four de façon sécuritaire même si la fonction Sabbat est encore active. Toutefois le four ne peut pas être rallumé avant la fin du jour du Sabbat. Une fois le jour du Sabbat terminé, désactivez la fonction Sabbat en appuyant et maintenant enfoncé simultanément les touches Cook Time / Temps de Cuisson et Delay Start / Départ Différé pendant au moins 3 secondes. SAb disparaît de l'écran et le four peut être utilisé de façon habituelle. Pour plus d'assistance, d'aide pour un usage adéquat de la fonction Sabbat ainsi que pour consulter la liste complète des modèles possédant la fonction Sabbat, s'il vous plaît visitez le site internet **http:\\www.star-k.org.**

Réglage de la commande du four

Pour régler la fonction Rappel d'une Recette

Cette fonction peut être utilisée seulement avec les modes: **Cuisson, Cuisson par Convection, Cuisson par Rôtissage, Cuisson Lente, Cuisson Minutée** ou **Cuisson Minutée** accompagné de la fonction **Garder Chaud**. Par contre la fonction Rappel d'une recette ne fonctionne pas avec le mode **Départ Différé** de la **Cuisson Minutée,** les cycles **autonettoyants** et le mode cuisson au **gril.**

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Pour régler une cuisson au four débutant immédiatement et enregistrer un Rappel d'une recette (exemple: une cuisson à 425°F)		Fig. 1
1. Placez la nourriture dans le four.		
2. Appuyez sur Upper Oven / Four Supérieur.	Lower Oven / Four Inférieur	
3. Appuyez sur Bake / Cuire (Fig. 1).	Bake / Cuire	
4. Appuyez sur **4 2 5** (Fig. 2).	**4 2 5**	Fig. 2
5. Appuyez et maintenez la touche START / DÉPART pendant au moins 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Ce signal sonore indique que la recette a été enregistrée pour un rappel futur.	START / DÉPART pendant 3 secondes.	
Pour régler une cuisson au four à l'aide de la fonction Rappel d'une recette		
1. Placez la nourriture dans le four.		
2. Appuyez sur Bake / Cuire et START / DÉPART (Fig. 2).	Bake / Cuire et après START / DÉPART	
3. La température (et le temps de cuisson, si programmé) est rappelée, le four se met en marche immédiatement avec le réglage enregistré.		

Pour restaurer les réglages par défaut programmés à l'usine

Lorsqu'il est neuf, l'appareil possède des réglages programmés à l'usine. Ces réglages peuvent être changés par l'utilisateur. Le réglage des fonctions suivantes peut avoir été modifié par l'utilisateur:

- Affichage en mode 12 ou 24 heures;
- Mode Cuisson continue ou arrêt automatique après 12 heures;
- Tableau de commande silencieux;
- Affichage de la température - Fahrenheit ou Celsius;
- Ajustement de la température du four;
- Rappel d'une recette;
- Réglage de la lumière Accent.

Souvenez-vous que si vous décidez de restaurer les réglages par défaut, toutes les fonctions mentionnées plus haut seront aussi restaurées. L'ajustement de la température du four sera réinitialisé et les recettes enregistrées effacées.

1. Appuyez et maintenez la touche **7** jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (environ 6 secondes).
2. Appuyez sur START / DÉPART.

Nettoyage du four

⚠ATTENTION Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** les enfants sans surveillance près de l'appareil.

⚠ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours auto-nettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

⚠ATTENTION **NE tapissez PAS** les parois, le fond, les grilles ou toute autre partie de papier d'aluminium. Ceci détruira la répartition de la chaleur, produira des résultats de cuisson médiocres et causera des dommages permanents à la cavité du four (le papier d'aluminium risque de fondre à l'intérieur du four.

⚠ATTENTION **NE FORCEZ PAS** pour ouvrir la porte du four. Ceci pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'auto-nettoyage. Le four risque d'être TRÈS CHAUD.

Note: Voir les informations additionnelles concernant le nettoyage de la porte dans le tableau d'entretien et nettoyage.

Préparation au cycle autonettoyant

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson) qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide.

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants lorsque vous nettoyez à la main les parties extérieures de l'appareil.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants pour le four ou protecteur de four dans ou autour de la cavité du four.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faites attention de ne pas le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants commerciaux sur le joint d'étanchéité. Ceci pourrait l'endommager.
- **Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.**
- **Grilles de four en porcelaine:** Certains fours viennent avec des grilles de porcelaine lubrifiées, qui peuvent rester dans le four pendant le cycle autonettoyant. N'enlevez pas cette lubrification d'huile des grilles. Il est important que les côtés des supports de four aient toujours un enduit léger d'huile. Pour maintenir la performance optimale des supports, ré-appliquez une couche mince d'huile minérale aux côtés des supports après chaque cycle autonettoyant ou quand il devient difficile de glisser les grilles sur les supports.
- Avant de démarrer un cycle autonettoyant, nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte (surfaces ombragées de l'illustration). Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon. Nettoyez les saletés brûlées et collées à l'aide d'une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer de nylon. NE NETTOYEZ PAS à la main le joint d'étanchéité ceci pourrait l'endommager de façon permanente.

⚠ATTENTION Les éléments du four peuvent sembler s'être refroidi après qu'ils aient été arrêtés. **Les éléments peuvent encore être chauds** et des brûlures peuvent se produire si ces éléments sont touchés avant qu'ils aient suffisamment refroidis.

Nettoyage du four

Durée d'un cycle autonettoyant

La touche Clean Nettoyer contrôle le cycle autonettoyant. Si vous planifiez utiliser le four juste après un cycle autonettoyant, n'oubliez pas d'allouer du temps pour le refroidissement du four ainsi que le déverrouillage de la porte. Habituellement cela prend une heure. Donc pour un cycle de nettoyage de 3 heures, allouez en réalité 4 heures.

*Il est recommandé de faire un cycle de 2 heures pour les fours présentant des **taches légères,** un cycle de 3 heures pour un four **moyennement sale** et un cycle de 4 heures pour les fours ayant des **taches tenaces.**

ATTENTION Afin d'éviter tout risque de brûlure lors de l'ouverture de la porte après un cycle autonettoyant, tenez vous sur le côté de l'appareil. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant de vous approcher.

ATTENTION Ceci risque d'endommager le système de verrouillage. Soyez prudent lorsque vous l'ouvrez à la fin d'un cycle autonettoyant; tenez-vous sur le côté du four pour donner libre cours à la chaleur et à la vapeur qui s'en échappent. Le four peut être encore CHAUD.

INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN

Pour régler le four pour qu'il commence un cycle autonettoyant de 3 heures immédiatement et l'arrête automatiquement (exemple nettoyage de 3 heures (par défaut)

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure juste, qu'il n'y a rien dans le four et que la porte est bien fermée.
2. Appuyez sur Lower Oven Four Inférieur.
3. Appuyez sur Clean Nettoyer. **"UPPER"** et **"CLEAN"** clignotent et **"3:00 HR"** apparaît (Fig. 1). Le programmateur électronique est automatiquement réglé pour une période de 3 heures. Note: Si un cycle de 2 ou de 4 heures est souhaité, appuyez sur les touches **2 0 0** pour un cycle de 2 heures ou sur **4 0 0** pour un cycle de 4 heures. Sélectionnez le temps du cycle de nettoyage dépendant de la saleté dans le four—taches légères, moyennement taché ou taches tenaces (*voir plus haut).
4. Appuyez sur START DÉPART. **"DOOR LOCKED"** clignote; **"UPPER"**, **"CLEAN"** et **"CLn"** restent affichés à l'écran (Fig. 2).
5. Aussitôt que le programmateur est réglé, le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée **"DOOR LOCKED"** cesse de clignoter et demeure allumé à l'écran. L'icône du four apparaît à l'écran (Fig. 3).

Note: La porte du four prend environ 15 secondes pour se barrer complètement.

Note: Si vous désirez programmer le cycle autonettoyant pour qu'il démarre plus tard, continuez aux étapes 6 à 9. Si vous voulez que le cycle débute maintenant, ne faites pas les étapes suivantes et allez directement à la section "Lorsque le cycle autonettoyant est complété".

6. Appuyez sur Delay Start Départ Différé (Fig. 4). Entrez l'heure de départ désirée en utilisant les touches numériques **4 3 0** (Fig. 5).
7. Appuyez sur START DÉPART. **"CLEAN"**, **"DELAY"**, **"LOCK"**, **"UPPER"** et **"DOOR"** s'affichent (Fig. 6).
9. Le four débutera sont cycle autonettoyant à l'heure programmée, pour la période préalablement sélectionnée. À ce moment **"DELAY"** disparaît.

Lower Oven Four Inférieur Clean Nettoyer

2 0 0 ou **4 0 0**

START DÉPART

Delay Start Départ Différé

4 3 0

START DÉPART

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

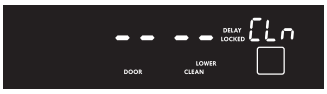


Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Nettoyage du four

Lorsque le cycle autonettoyant est complété

1. "**Hot**" apparaît. L'heure, "**DOOR LOCKED**" et "**CLEAN**" restent affichés.
2. Lorsque le four est refroidi (après environ 1 heure), et que "**DOOR LOCKED**" disparaît, la porte du four peut alors être ouverte.

Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant

Si un cycle autonettoyant doit être arrêté ou interrompu à cause d'une fumée excessive ou d'un incendie dans le four:

1. Appuyez sur STOP ARRÊT. STOP ARRÊT
2. Lorsque le four est refroidi (après environ 1 heure), et que "**DOOR LOCKED**" disparaît, la porte du four peut alors être ouverte.

Note: Si l'horloge est en mode d'affichage 12 heures, le cycle de nettoyage en départ différé ne peut pas être programmé pour plus de 12 heures en avance. Si vous voulez régler un cycle de nettoyage pour 12-24 heures d'avance, vous n'avez qu'à régler l'horloge en mode affichage 24 heures.

Ajustement de la température du four

La température du four a été réglée à l'usine. Assurez-vous, lors du premier usage, de suivre les durées de cuisson et les températures de la recette. Si vous estimez que le four est trop chaud ou trop froid, la température peut alors être ajustée. Avant de procéder à un tel ajustement, faites un essai avec la recette en réglant la température à un degré légèrement supérieur ou inférieur à la température recommandée dans la recette. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à décider de l'ajustement nécessaire.

Note: Les ajustements de la température ne changeront pas la température de la fonction nettoyage.

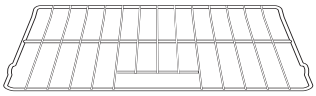
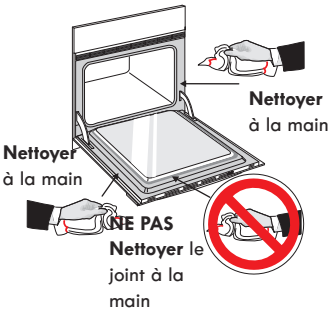
INSTRUCTIONS	APPUYEZ	ÉCRAN
Pour ajuster la température du four		
1. Appuyez sur Lower Oven Four Inférieur.	Lower Oven Four Inférieur	Fig. 1
2. Appuyez et maintenez la touche Bake Cuire pendant 6 secondes. L'ajustement par défaut apparaît et "**UPPER**" clignote à l'écran (Fig. 1).	Bake Cuire	
3. Augmenter ou diminuer la température du four: Pour augmenter la température du four, entrez le réglage indiqué en appuyant sur les touches numériques (Exemple 30°F) **3 0** (Fig. 2). La température peut être augmentée d'un maximum de 35°F (19°C).	**3 0**	Fig. 2
Pour diminuer la température du four, entrez le réglage indiqué en appuyant sur les touches numériques (Exemple 30°F) **3 0** et appuyez sur la touche Clean Nettoyer (Fig. 3). La température peut être diminuée d'un maximum de 35°F (19°C).	**3 0** Clean Nettoyer	Fig. 3
4. Appuyez sur START DÉPART pour confirmer le changement et retourner à l'affichage de l'heure. Appuyez sur STOP ARRÊT pour annuler le changement.	START DÉPART STOP ARRÊT	

NOTE: Les fours peuvent être ajustés individuellement.

Entretien et nettoyage général

Nettoyage des différentes parties de l'appareil

Avant de nettoyer une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées (position OFF) et que le four est FROID. ENLEVEZ LES ÉCLABOUSSURES ET SALETÉS ÉPAISSES AUSSITÔT QUE POSSIBLE. DES NETTOYAGES FRÉQUENTS RÉDUISENT LE NOMBRE DE GRANDS NETTOYAGES PAR LA SUITE.

Surfaces	Méthode de nettoyage
Aluminium (pièces de garniture) & Vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre. Ne récurez pas ou n'utilisez pas de nettoyant tout usage, de l'ammoniaque, un nettoyant en poudre ou un nettoyant commercial pour four. Ces derniers peuvent égratigner ou décolorer l'aluminium.
Pièces du châssis en verre, peintes et en plastique, pièces décoratives	*Pour l'entretien général,* utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour la saleté tenace et l'accumulation de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez sur la saleté pendant 30 à 60 minutes. Rincez à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher. **N'utilisez pas** de nettoyant abrasif sur ces surfaces; cela pourrait les rayer.
Acier inoxydable, Chrome, Panneau de commande, Moulure décorative	*Avant de nettoyer le panneau de commande,* réglez toutes les commandes à la position ARRÊT. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Rincez à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher. Assurez-vous de bien essorer le chiffon avant de nettoyer le panneau; particulièrement en essuyant autour des commandes. L'excès d'eau autour des commandes peut endommager l'appareil. Nettoyez les surfaces en **acier inoxydable** avec un linge ou une éponge propre et de l'eau tiède savonneuse. **N'utilisez pas de produits contenant un forte concentration de Chlore ou de Chlorure.** N'utilisez pas des produits de récurage agressif. Utilisez seulement des produits créé spécialement pour l'acier inoxydable. Assurez-vous toujours de bien rincer les surface puisque des taches pourraient apparaître lors d'une future utilisation du four qui pourraient être impossible à faire disparaître.
Fini porcelaine, lèchefrite et grille de lèchefrite, intérieur de porte, pièces du bâti	L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toutes traces de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur.
Grilles du four 	**Grilles de four en porcelaine:** Certains fours viennent avec des grilles de porcelaine lubrifiées, qui peuvent rester dans le four pendant le cycle autonettoyant. N'enlevez pas cette lubrification d'huile des grilles. Il est important que les côtés des supports de four aient toujours un enduit léger d'huile minérale. Pour maintenir la performance optimale des supports, ré-appliquez une couche mince d'huile minérale aux côtés des supports après chaque cycle autonettoyant ou quand il devient difficile de glisser les grilles sur les supports.
Porte du four 	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon pour nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour les vitres sur l'extérieure de la porte. **N'IMMERGEZ PAS** la porte dans l'eau. **NE GICLEZ PAS ou NE LAISSEZ PAS** l'eau ou le nettoyant pour vitre entrer dans les orifices de ventilation de la porte. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyant pour le four, de nettoyant en poudre ou tout autre nettoyant abrasif sur l'extérieur de la porte. **NE NETTOYEZ PAS** le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention à ce joint. Ne le frottez pas, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.

Entretien et nettoyage général

Instructions de nettoyage pour les surfaces de cuisson en acier émaillé

Un nettoyage correct et cohérent est essentiel au maintien en bon état de votre surface de cuisson en acier émaillé. Si la nourriture renversée et les taches de graisse ne sont pas enlevées, elles peuvent brûler sur la surface de la table de cuisson et causer de la décoloration permanente.

⚠ ATTENTION N'enlevez pas des pièces de l'appareil tant qu'il n'a pas suffisamment refroidi.

Pour la saleté normale:

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Nettoyez les renversements et les éclaboussures à l'aide d'un chiffon et de l'eau chaude savonneuse.
3. Au besoin, l'utilisation délicate d'un tampon à récurer ou d'un nettoyant ménager doux permettront d'enlever les taches rebelles.
4. Retirez toutes traces de savon ou de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur.

Pour la saleté tenace et les taches calcinées:

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Utilisez un tampon de laine d'acier savonneux avec de l'eau chaude ou humectez les taches d'un mélange d'eau et d'ammoniaque. Frottez délicatement. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre.

N'utilisez pas de détergent abrasif sur la surface de cuisson. Ceci peut rayer la porcelaine.

⚠ AVERTISSEMENT NE PAS utiliser de nettoyeur à plaque de cuisson sur une surface de cuisson chaude. Les émanations peuvent mettre votre santé en danger, et risquer d'endommager chimiquement la surface émaillée.

⚠ ATTENTION Avant de nettoyer la surface émaillée, assurez-vous que tous les boutons des commandes sont tournés à OFF (ARRÊT) et que la surface de cuisson est froide.

⚠ ATTENTION NE PAS utiliser de nettoyeurs commerciaux pour les fours sur les surfaces **extérieures,** y compris le cadre de la porte et la surface de cuisson.

Nettoyage des grilles des brûleurs

Les grilles des brûleurs peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Enlevez tous débordements excessifs avant de les placer dans le lave-vaisselle.

IMPORTANT

- Pour une bonne combustion de gaz ou un bon allumage du brûleur — NE permettez PAS aux débordements, à la nourriture, aux nettoyants ou à tout autre matériel d'entrer dans l'orifice du gaz.
- La surface de cuisson n'est pas amovible. N'essayez pas de l'enlever ou de la soulever.

⚠ ATTENTION Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures, soyez prudent lors du nettoyage de l'appareil, **NE NETTOYEZ PAS** la surface de cuisson ou les têtes de brûleurs lorsque l'appareil est chaud.

⚠ ATTENTION Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures, **NE SUIVEZ PAS** les instructions suivantes avant d'avoir éteint tous les brûleurs et avant que les pièces soient complètement refroidies.

⚠ ATTENTION Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures **NE FAITES PAS** fonctionner les brûleurs sans les couvercles.

Votre appareil est expédié avec les têtes et les couvercles des brûleurs aux bons emplacements. Avant d'utiliser votre appareil à gaz assurez-vous de suivre les instructions d'installation et d'enlever tous les rubans et les matériaux d'emballage.

Nettoyage des couvercles des brûleurs

Advenant le cas ou vous deviez enlever un couvercle de brûleur pour le nettoyer, soulevez-le afin de le détacher de la tête du brûleur. Nettoyez le couvercle à l'aide d'un linge absorbant. Rincez avec un linge propre et humide et séchez immédiatement le dessus et le dessous du couvercle. N'utilisez pas de nettoyants rugueux et abrasifs, ils peuvent rayer la porcelaine. Ne nettoyez pas les couvercles dans le lave-vaisselle.

IMPORTANT- Lorsque vous replacez les couvercles de brûleurs, assurez-vous qu'ils sont correctement assis sur les têtes. Si les couvercles ne sont pas correctement placés et qu'un brûleur est allumé, la dimension de la flamme sera inadéquate et le brûleur ne chauffera pas uniformément.

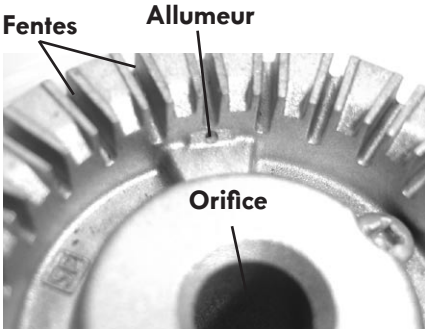


Figure 1- Tête de brûleur

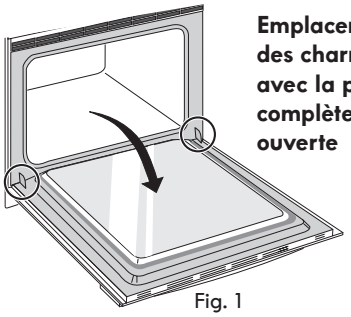
Nettoyage des têtes des brûleurs

Soulevez le couvercle de brûleur. Les têtes des brûleurs sont fixes et doivent être nettoyées sur place.

Afin d'obtenir un débit de gaz adéquat, il est important de bien nettoyer les fentes et la tête du brûleur. Pour le nettoyage, premièrement utilisez un linge humide pour nettoyer les débordements. Enlevez la nourriture située dans les fentes de la tête du brûleur à l'aide d'une brosse non abrasive et par la suite, nettoyez à l'aide d'un linge humide. Pour la nourriture tenace, utilisez un petit fil de fer ou une aiguille pour nettoyer les fentes.

Si le brûleur a des problèmes d'allumage, c'est probablement parce qu'il y a de la saleté qui obstrue partiellement l'orifice d'allumage (fig. 1). À l'aide d'un petit fil de fer, d'une aiguille ou de l'extrémité d'un trombone, nettoyez l'orifice ou les orifices d'allumage.

Entretien et nettoyage général



Emplacement des charnières avec la porte complètement ouverte

Fig. 1

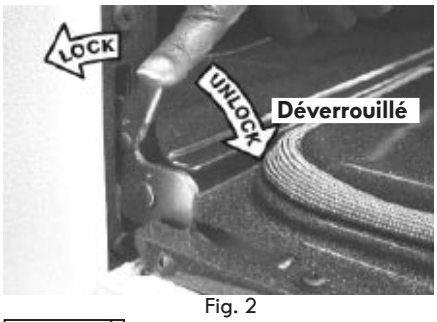


Fig. 2

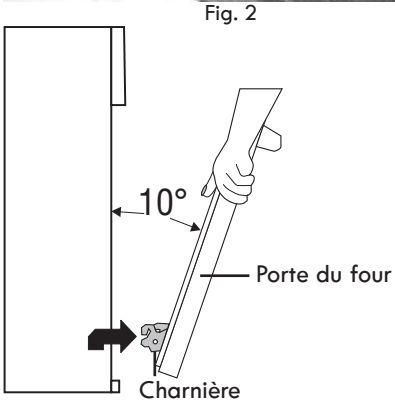


Fig. 3

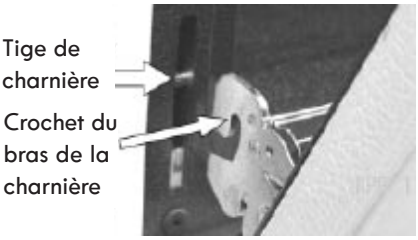
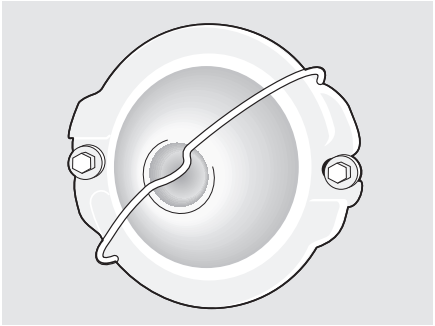


Fig. 4



Enlever et réinstaller la porte du four

⚠ ATTENTION La porte du four est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposez la porte à plat, l'intérieur vers le bas.

Pour enlever la porte du four:

1. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol – Fig. 1).
2. Tirez les loquets de charnière de chaque côté (droite et gauche) de l'encadrement du four vers la porte (Fig. 2). Il est possible qu'un petit tournevis à tête plate soit nécessaire pour cette étape.
3. Agrippez fermement la porte du four de chaque côté (**NE PAS** soulever la porte par la poignée - Fig. 3).
4. Fermez la porte à la position de grillage (la porte s'arrête à cette position juste avant de fermer complètement).
5. Avec la porte à la position de grillage, soulevez les crochets des bras des charnières afin qu'ils passent au-dessus des tiges des charnières (Fig. 4).

Pour replacer la porte du four:

1. Agrippez fermement la porte de chaque côté (**NE PAS** soulever la porte par la poignée - Fig. 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que lorsqu'elle a été retirée, déposez les crochets des bras des charnières sur les tiges des charnières situées de chaque côté (Fig. 4). Les crochets des bras des charnières doivent être complètement assis sur les tiges des charnières.
3. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol – Fig. 1).
4. Soulevez les loquets des charnières de chaque côté (droite et gauche) de la porte du four vers l'encadrement de la cuisinière à la position verrouillée (Fig. 2).
5. Fermez la porte du four.

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte- Certaines portes de four en verre peuvent se briser.
Lire les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
2. Ne frappez pas la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets.
3. Égratigner, frapper, faire subir un choc ou créer un stress sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.

Remplacer la lampe du four

Sur certains modèles, la lampe intérieur du four s'allume automatique lorsque la porte du four est ouverte. La lampe du four peut être allumée même si la porte du four est fermée en appuyant sur la touche ◯ située sur la panneau de commande. Sur certains modèles, la lampe du four est couverte d'un protecteur en verre maintenant en place à l'aide d'un petit fil métallique. **LE PROTECTEUR DOIT TOUJOURS ÊTRE EN PLACE LORSQUE LE FOUR FONCTIONNE.**

Pour remplace la lampe du four:
ATTENTION: LE FOUR DOIT ÊTRE FROID.

1. Coupez le courant à la source principale.
2. Portez des gants de cuir pour vous protéger d'un éventuel bris d'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule pour appareil électroménager de 40-watts.
4. Sur les modèles munis d'un couvercle protecteur, glissez la tige de retenu sur un côté afin de libérer le couvercle, changez l'ampoule et assurez-vous de replacer le couvercle protecteur.

Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable (Certains modèles)

Certains modèles sont munis de pièces en acier inoxydable. Un entretien et un nettoyage particuliers sont **nécessaires** pour maintenir la belle apparence des pièces an acier inoxydable. Veuillez vous reporter au tableau de nettoyage fourni au début de la section **Entretien et nettoyage** de ce manuel.

Avant d'appeler pour le service

Solutions aux problèmes courants

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Le panneau de commande émet un signale sonore et affiche un code F (ex.: F11).	La commande électronique a détecté une condition de panne. Appuyez **Arrêt** pour ré-initialiser l'affichage et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si la panne demeure, notez le numéro de l'erreur. Appuyez **Arrêt** et contactez votre revendeur autorisé.
"d-O" apparaît à l'écran.	La porte est ouverte et la commande du four est réglée pour un cycle autonettoyant. Fermez la porte et appuyez sur la touche **Arrêt**.
Mauvaise installation. La cuisinière n'est pas à niveau. Mauvais résultats de cuisson.	Placez la grille au centre du four.
	Placez un niveau ou une tasse à mesurer remplie d'eau au centre de la grille.
	Si l'eau n'est pas à niveau, ajustez les pieds de nivellement de l'appareil (référez-vous au feuillet d'instructions d'installation pour les instructions de nivellement).
	Si l'appareil n'est toujours pas à niveau, contactez un installateur pour corriger la pente ou l'affaissement du plancher si nécessaire.
	L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et que leur dégagement de la cuisinière est suffisant.
La lumière du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est brûlée ou pas correctement vissée. Voir les instructions pour remplacer ou revisser l'ampoule du four sous la rubrique **Remplacement de l'ampoule du four.**
Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne.	Un ventilateur démarre et arrête automatiquement afin de refroidir des pièces internes de l'appareil. Ceci est normal et il est possible que ce ventilateur continue de fonctionner même si le four est à la position arrêt.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas correctement tourné à la position LITE (Allumage). Poussez et tournez le bouton de commande à la position LITE (Allumage) jusqu'à ce que le brûleur s'allume et tournez-le ensuite au degré désiré.
	Les orifices des brûleurs sont obstrués. Nettoyez les brûleurs. Consultez les directives portant sur le nettoyage des brûleurs sous la rubrique "Nettoyage et entretien". Fermez les brûleurs, laissez-les refroidir et nettoyez les orifices à l'aide d'un petit fil métallique ou d'une aiguille.
	L'appareil est débranché. Assurez-vous que le fil électrique de l'appareil est branché à la prise électrique.
	Panne de courant.
	Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte.
La flamme forme un demi cercle autour du brûleur.	Les orifices des brûleurs sont obstrués. Une fois les brûleurs éteints et refroidis, utilisez une broche de petit calibre ou une aiguille pour nettoyer les petits orifices ou trous.
	Il reste de l'humidité après le nettoyage. Attisez délicatement la flamme et laissez fonctionner le brûleur jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez les brûleurs à fond en suivant les directives données à la section "Nettoyage et entretien".
La flamme est orange.	Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.
	Air salé dans zones côtières. Une flamme légèrement orange est inévitable.

Avant d'appeler pour le service

Solutions aux problèmes courants

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Rien ne fonctionne dans le four	Lors du branchement de l'appareil, ou lors d'une interruption de courant, l'afficheur clignote. Il sera impossible de régler le four tant que l'heure n'aura pas été réglée.
	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la boîte de jonction.
	Le câblage n'est pas installé et/ou branché. Le cordon doit être fourni par le consommateur. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand.
	Le câblage n'est pas terminé. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand.
	Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.
	Le cordon est trop court ou la prise électrique est trop loin. Remplacez le cordon électrique ou déplacez la prise électrique.
	Les commandes ne sont pas bien réglées. Voyez les instructions sous réglage du four.
	Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché peu après l'installation du four. Le fusible n'est peut-être pas complètement inséré. Vérifiez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit de manière sécuritaire.
	Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché après que le four ait été installé et ait servi. Appelez un réparateur autorisé.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	Assurez-vous que la porte du four est fermée. La porte doit toujours être fermée lors de la cuisson au gril.
	La viande est trop près de l'élément. Changez la position de la grille en laissant plus d'espace entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément du gril pour saisir la viande.
	La viande n'est pas préparée correctement. Enlevez l'excès de gras de la viande. Tailladez les bords gras de la viande pour empêcher que le morceau se déforme, attention de ne pas couper des bonnes parties de la viande.
	La grille de la lèchefrite est utilisée du mauvais côté et le gras ne dégoutte pas. Placez toujours les ondulations de la grille de la lèchefrite vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de dégoutter dans la lèchefrite.
	La lèchefrite est utilisée sans sa grille ou la grille est recouverte d'un papier d'aluminium. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille ou avec sa grille est recouverte d'un papier d'aluminium
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque le gril est fréquemment utilisé. La vieille graisse et les éclaboussures causent une fumée excessive.
Mauvais résultats de cuisson.	Plusieurs facteurs influencent les résultats de cuisson. Voir la section **Cuisson au four** pour quelques trucs, causes et corrections. Voir la section **Ajustement de la température du four**.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la porte du four est bien fermée.
	Les commandes ne sont pas réglées correctement. Voir la section **Réglage du four**.
	Le cycle autonettoyant a été interrompu. Voir la section **Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant.**
La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.	Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à na pas endommager le joint d'étanchéité.
	Le four présente des éclaboussures excessives. Réglez le cycle autonettoyant pour une période plus longue.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.	Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Si des flammes ou de la fumée excessive sont présentes, arrêtez le cycle autonettoyant et suivez les étapes décrites dans la section **Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant**.

Notes

CONTRATS DE PROTECTION

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Contrats de protection principaux

Félicitations! Vous avez fait un bon achat. Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué dans le but de vous offrir plusieurs années d'utilisation sans tracas. Cependant, comme tout appareil, il peut nécessiter un entretien préventif ou des réparations occasionnelles. C'est pourquoi un contrat de protection principal peut vous permettre d'épargner de l'argent et vous éviter des problèmes.

Le contrat de protection principal contribue également à prolonger la durée de vie de votre nouvel appareil. Voici ce que couvre le contrat* :

- ☑ **Les pièces et la main-d'oeuvre** requises pour le fonctionnement adéquat de l'appareil **dans des conditions d'utilisation normales**, pas seulement pour les défauts. Notre couverture vous offre **beaucoup plus que la simple garantie du produit.** Aucune franchise, aucune exclusion de défaillance fonctionnelle, **une véritable protection.**
- ☑ **Un service professionnel** offert par une équipe de plus de **10 000 techniciens de service Sears autorisés**, ce qui signifie que votre appareil sera confié à une personne de confiance.
- ☑ **Des appels de service illimités et un service à la grandeur du pays,** à tout moment, aussi souvent que vous le désirez.
- ☑ **La garantie « anti-citron »**, vous assurant le remplacement de l'appareil couvert si quatre défaillances ou plus surviennent à l'intérieur de douze mois.
- ☑ **Le remplacement de l'appareil** couvert s'il ne peut être réparé.
- ☑ **Une vérification d'entretien préventive annuelle** sur demande et sans frais.
- ☑ **Un service d'aide téléphonique rapide,** appelé **« Résolution rapide »**, qui vous permet de bénéficier du soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Nous sommes votre « guide d'utilisation parlant ».
- ☑ **Une protection contre les surtensions** pour les dommages électriques causés par des fluctuations électriques.
- ☑ **Une couverture annuelle de 250 $ pour la perte d'aliments** à la suite de toute détérioration d'aliments résultant d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert.
- ☑ **Le remboursement de la location,** si la réparation de l'appareil couvert prend plus de temps que prévu.
- ☑ **Un rabais de 10 %** sur le prix régulier de tout service de réparation non couvert et les pièces installées qui en découlent.

Une fois le contrat acheté, un simple appel téléphonique suffit pour obtenir un service de réparation. Vous pouvez téléphoner à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous en ligne pour une réparation.

Le contrat de protection principal est un achat sans risque. Si, pour quelque raison que ce soit, vous annulez le contrat durant la période de garantie du produit, vous serez remboursé en totalité. En cas d'annulation après la période de garantie du produit, vous recevrez un remboursement calculé au prorata. Procurez-vous votre contrat de protection principal dès aujourd'hui!

Certaines restrictions et exclusions s'appliquent. Si vous êtes aux États-Unis et que vous désirez connaître les prix et obtenir de plus amples renseignements, téléphonez au 1 800 827-6655.

*** Au Canada, la couverture de certains articles peut varier. Pour connaître tous les détails, communiquez avec Sears Canada au 1 800 361-6665.**

Service d'installation Sears

Pour bénéficier du *service d'installation professionnel de Sears* pour électroménagers, ouvre-portes de garage, chauffe-eau et autres appareils domestiques importants, aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1 800 4-MY-HOME.**

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **www.sears.com**

1-800-469-4663 (Canada) **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC